Серия NV70F57
Серия NV66F57
BQ2D7G044

Встраиваемый духовой шкаф

Руководство пользователя

Planet First **100 % Recycled Paper**

Данное руководство напечатано на полностью перерабатываемой бумаге.

удивительные возможности

Благодарим за приобретение данного устройства компании Samsung.

SAMSUNG

содержание

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РУКОВОДСТВА 4

04 Использование руководства

ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ 4

07 Замена ламп

УСТАНОВКА 9

10 Снятие дверцы
11 Снятие стекла дверцы
11 Правильная утилизация изделия (Использованное электрическое и электронное оборудование)

КОМПОНЕНТЫ И ВОЗМОЖНОСТИ УСТРОЙСТВА 12

12 духовой шкаф
13 Элементы управления духовым шкафом
13 Принадлежности
15 Использование принадлежностей
16 Дополнительные возможности

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ 17

17 Установка времени
18 Первоначальная очистка

BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_RU.indd 2 2014-07-16 4:22:47

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВОГО ШКАФА
19

19 Выбор положения разделителя
22 Установка температуры духового шкафа
23 Время приготовления
24 Выключение духового шкафа
25 Таймер
25 Включение и выключение лампы
26 Блокировка от детей
26 Отключение звукового сигнала
27 Возможности духового шкафа
35 Пробные блюда
36 Автоматическое приготовление

ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКИЙ УХОД
44

44 Паровая очистка
46 Быстрая сушка
46 Поверхности, покрытые каталитической эмалью (дополнительно)
46 Наружные поверхности духового шкафа
46 Камера духового шкафа
46 Принадлежности
47 Направляющие

ГАРАНТИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЕ
48

48 Часто задаваемые вопросы и обнаружение неисправностей

BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_RU.indd 3 2014-07-16 4:22:47

использование руководства

Благодарим за выбор встроенного духового шкафа SAMSUNG.

Данное руководство пользователя содержит важную информацию по безопасности, а также инструкции по эксплуатации и обслуживанию устройства.

Перед началом эксплуатации духового шкафа прочитайте руководство и сохраните его для будущего использования.

В тексте руководства используются следующие обозначения.

Предупреждения или меры предосторожности	**Важная информация.**	**Примечание**

инструкции по технике безопасности

Установка данного духового шкафа должна выполняться только квалифицированным электриком. Специалист по установке отвечает за подключение прибора к сетевому источнику питания с учетом соответствующих рекомендаций по технике безопасности.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Этот прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лицами, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия не контролируются или если они не проинструктированы относительно использования прибора лицом, отвечающим за безопасность.

Следите, чтобы дети не играли с устройством.

Если сетевой шнур данного прибора имеет дефект, его необходимо заменить на специальный шнур или шнур в сборе, который можно приобрести у фирмы-изготовителя или авторизованного агента по обслуживанию. (только для моделей со стационарной проводкой)

Чтобы избежать опасных ситуаций, замена поврежденного кабеля питания должна производиться изготовителем, сотрудником сервисной службы или другим квалифицированным специалистом. (Только для моделей с кабелями питания)

Установка должна обеспечивать возможность удобного отключения устройства. Для отключения устройства его необходимо установить таким образом, чтобы сетевая вилка была легко доступна.
Также можно встроить выключатель в стационарную проводку в соответствии с правилами прокладки электропроводки.

BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_RU.indd 4 2014-07-16 4:22:47

Во время использования устройство нагревается. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами внутри микроволновой печи.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Внешние части прибора могут сильно нагреваться при его использовании. Не оставляйте детей без присмотра рядом с прибором.

Если устройство имеет функцию приготовления пищи на пару или функцию самоочистки, перед ее использованием следует удалить чрезмерные загрязнения, а также все посторонние предметы из духового шкафа. (только для моделей с функцией самоочистки).

Если устройство имеет функцию самоочистки, во время самоочистки поверхности устройства могут нагреваться, поэтому не следует допускать к устройству детей. (только для моделей с функцией самоочистки).

Для данной печи рекомендуется использование термодатчика. (Только для моделей с термодатчиком)

Не допускается использование паровых очистителей.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Собираясь заменить лампу, обязательно отключите устройство, чтобы избежать поражения электрическим током.

Не используйте абразивные очистители, химически активные вещества и острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы микроволновой печи, так как это может стать причиной царапин и трещин на стекле.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Устройство и его детали могут сильно нагреваться при использовании. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами. Не оставляйте детей до 8 лет без постоянного присмотра рядом с прибором.

Это устройство могут использовать дети старше 8 лет и взрослые люди с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лица, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия контролируются или если они проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают возможные риски. Детям не следует играть с устройством. Очистка и обслуживание устройства могут выполняться детьми только под присмотром.

BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_RU.indd 5 2014-07-16 4:22:47

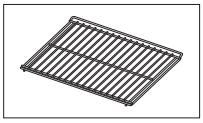
При работе устройства легкодоступные поверхности могут сильно нагреваться.

При работе устройства дверца или наружная поверхность могут нагреваться.

Держите устройство и кабель в недоступном для детей младше 8 лет месте.

Данное устройство не имеет внешнего таймера или пульта дистанционного управления.

Решетка устанавливается приподнятой частью к задней стенке духового шкафа. Это позволяет ей оставаться в нейтральном положении время приготовления тяжелых блюд. (В зависимости от модели)



⚠ ВНИМАНИЕ

В случае повреждения духового шкафа при транспортировке его подключение выполнять не следует.

Подключение данного устройства к основному источнику питания должно выполняться только электриком, имеющим соответствующее разрешение.

В случае неисправности или поломки прибора его эксплуатацию следует прекратить.

Ремонт устройства должен выполняться только техническим специалистом, имеющим соответствующее разрешение. Неквалифицированный ремонт может подвергнуть пользователя и других людей существенной опасности. Если потребуются ремонтные услуги, обращайтесь в сервисный центр или к торговому представителю компании SAMSUNG.

Не допускайте контакта электропроводов и кабелей с духовым шкафом.

Данный прибор должен подключаться к сетевому источнику питания только через одобренный производителем автоматический выключатель или предохранитель. Никогда не используйте несколько переходников для вилки или удлинительных шнуров.

Перед проведением ремонта или очистки прибора следует отключать его от сети.

Соблюдайте осторожность при подключении электроприборов к сетевым розеткам, расположенным рядом с духовым шкафом.

Если устройство имеет функцию приготовления пищи на пару, не пользуйтесь им при поврежденном картридже подачи воды. (только для моделей с функцией пароварки).

При повреждении или неисправности картриджа не используйте устройство и отнесите его в ближайший сервисный центр. (только для моделей с функцией пароварки).

Данная модель духового шкафа предназначена только для приготовления пищи в домашних условиях.

При работе духового шкафа его внутренние стенки становятся настолько горячими, что могут вызывать ожоги. Не дотрагивайтесь до нагревательных элементов или внутренних стенок духового шкафа, пока он не остынет.

Никогда не храните легковоспламеняющиеся материалы в духовом шкафу.

Поверхности духового шкафа становятся горячими, когда он используется при высокой температуре в течение продолжительного периода времени.

BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_RU.indd 6 2014-07-16 4:22:48

Во время приготовления пищи соблюдайте осторожность при открытии дверцы печи, так как может произойти внезапный выброс горячего воздуха и пара.

В процессе приготовления блюд, содержащих алкоголь, из-за высоких температур он может испаряться и воспламеняться в случае контакта с горячими компонентами духового шкафа.

В целях безопасности не следует чистить прибор струей воды или пара под высоким давлением.

Во время использования печи не оставляйте детей без присмотра рядом с прибором.

Замороженные блюда (например, пиццу) следует готовить на большой решетке. Если применяется противень, он может деформироваться вследствие сильного перепада температур.

Не допускайте пролития воды на дно духового шкафа, когда он горячий. Это может привести к повреждению эмалированной поверхности.

В процессе приготовления блюда дверца духового шкафа должна быть закрыта.

Не выстилайте дно печи алюминиевой фольгой и не помещайте на него противни или формы. Алюминиевая фольга препятствует теплообмену, в результате чего могут быть повреждены эмалированные поверхности. Кроме того, это отрицательно влияет на качество приготовляемой пищи.

Фруктовые соки оставляют пятна на эмалированных поверхностях печи, вывести которые затруднительно. Для приготовления сочных блюд используйте глубокую сковороду.

Не ставьте посуду на открытую дверцу духового шкафа.

Следует наблюдать за маленькими детьми, чтобы они не играли с прибором.

Не позволяйте детям открывать или закрывать дверцу - они могут ушибиться или прищемить пальцы.

Не наступайте, не опирайтесь, не садитесь и не ставьте тяжелые предметы на дверцу духового шкафа.

Не прилагайте излишних усилий, открывая дверцу.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Не отключайте устройство от основного источника питания даже после завершения процесса приготовления.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** В процессе приготовления не оставляйте дверцу открытой.

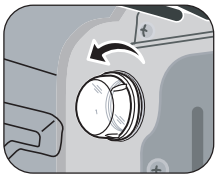
ЗАМЕНА ЛАМП

⚠ Опасность поражения электрическим током! Перед заменой любой лампы духового шкафа выполните следующие действия.

- Выключите духовой шкаф.
- Отключите духовой шкаф от сетевой розетки.
- Постелите ткань на дно духового шкафа, чтобы защитить лампу и стеклянный колпачок от повреждения в случае их падения.
- Лампы можно приобрести в сервисном центре SAMSUNG.

BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_RU.indd 7 2014-07-16 4:22:48

Лампа на задней стенке духового шкафа



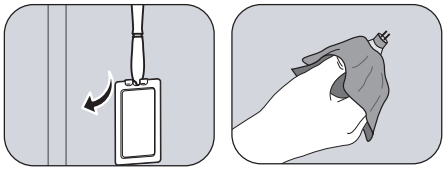
1. Снимите колпачок, вращая его против часовой стрелки, затем снимите металлическое кольцо и плоское кольцо и очистите стеклянный колпачок. При необходимости замените лампу на новую лампу мощностью 25 Вт, способную выдерживать температуру до 300 °C.

2. Очистите стеклянный колпачок, металлическое кольцо и плоское кольцо при необходимости.

3. Установите металлическое кольцо на стеклянный колпачок.

4. Установите стеклянный колпачок на то место, откуда он был снят при выполнении шага 1, и вращайте его по часовой стрелке, чтобы зафиксировать.

Лампа на боковой стенке камеры (не во всех моделях)



1. Чтобы снять стеклянную крышку, удерживая ее одной рукой за нижнюю часть, вставьте плоский острый предмет, например, нож, между стеклом и рамой.

2. Снимите крышку.

3. При необходимости замените галогеновую лампу на новую галогеновую лампу мощностью 25-40 Вт, способную выдерживать температуру до 300 °C.

Совет. При замене галогеновой лампы не касайтесь лампы пальцами (используйте сухую ткань), чтобы на поверхности лампы не остались следы пота с ваших пальцев. Это позволяет повысить срок службы лампы при замене.

4. Установите стеклянную крышку на место.

BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_RU.indd 8 2014-07-16 4:22:48

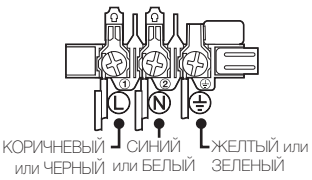
установка

Инструкции по безопасной установке

Установку данного духового шкафа может выполнять только квалифицированный электрик. Он несет ответственность за подключение устройства к основному источнику питания и за соблюдение соответствующих правил техники безопасности.

- При установке необходимо обеспечить защиту от прикосновения к деталям духового шкафа, находящимся под напряжением.
- Предмет кухонной мебели, в который встраивается духовой шкаф, по степени устойчивости должен отвечать требованиям стандарта DIN 68930.

Подключение к источнику питания



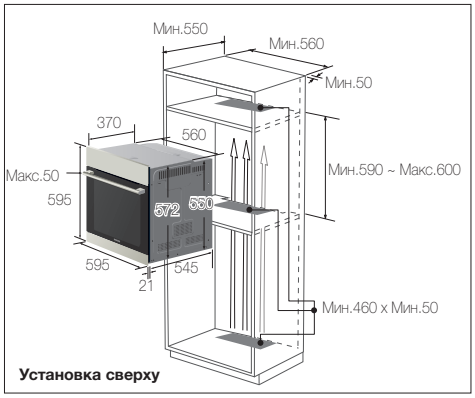
Если духовой шкаф не подключается к основному источнику питания с помощью вилки, для соответствия требованиям техники безопасности необходимо установить разъединительный выключатель, у которого размыкаются все полюса (с расстоянием между контактами не менее 3 мм). Кабель питания (H05 RR-F или H05 VV-F с площадью поперечного сечения не менее 2,5 мм^2) должен быть достаточно длинным, чтобы его можно было подключить к духовому шкафу, стоящему на полу перед предметом кухонной мебели, в который он встраивается. Откройте крышку клемм на задней стенке духового шкафа с помощью отвертки и отверните винты хомута кабеля перед подключением электрических проводов к соответствующим клеммам. Кабель заземления должен подключаться к клемме (⏚) духового шкафа. Сначала необходимо подсоединить желтый и зеленый кабели (кабели заземления), эти кабели должны быть длиннее остальных. Если духовой шкаф подключается к электросети с помощью вилки, она должна оставаться доступной после установки духового шкафа. Компания Samsung не несет ответственности за несчастные случаи, произошедшие из-за отсутствия или неисправности заземления.

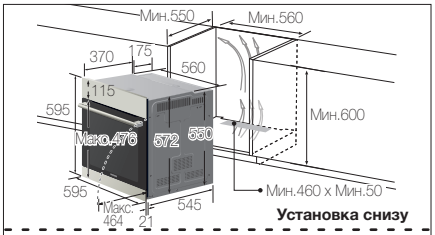
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Не допускайте застревания соединительного кабеля во время установки и его соприкосновения с горячими деталями духового шкафа.

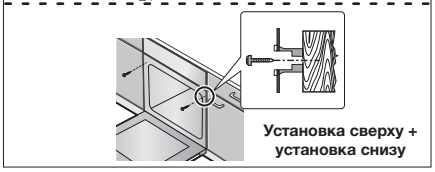
Установка в шкаф

При установке во встроенный шкаф пластиковые поверхности и клей, используемый для крепления, должны выдерживать температуру 90 °C внутри шкафа; пластиковые поверхности и клей смежного шкафа должны выдерживать температуру до и 75 °C. Компания Samsung не несет ответственности за повреждение пластиковых поверхностей или клея в результате нагрева.

В основании кухонного шкафа, предназначенного для установки духового шкафа, должен иметься вентиляционный зазор. Необходимо оставить зазор (примерно 50 мм) между нижней полкой и стенкой шкафа для обеспечения вентиляции. Если требуется установить духовой шкаф под варочной панелью, необходимо следовать инструкциям по установке для варочной панели.







BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_RU.indd 9 2014-07-16 4:22:49

Полностью задвиньте устройство в шкаф и надежно зафиксируйте с обеих сторон двумя винтами. Необходимо оставить зазор (не менее 5 мм) между устройством и смежным шкафом.

После установки удалите защитную виниловую пленку, защитную ленту, бумагу и принадлежности с дверцы и внутренних поверхностей духового шкафа. Перед демонтажом духового шкафа отключите его от источника питания и отвинтите два винта с обеих его сторон.

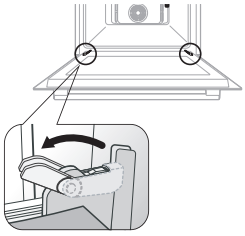
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Встроенный шкаф должен иметь минимальный вентиляционный зазор для поступления воздушного потока, как показано на рисунке. Не закрывайте это отверстие деревянными планками, поскольку оно предназначено для обеспечения вентиляции.

Внешний вид деталей передней панели духового шкафа, например, ручки дверцы, может отличаться в зависимости от модели. Но размер духового шкафа соответствует размеру модели, изображенной на рисунке.

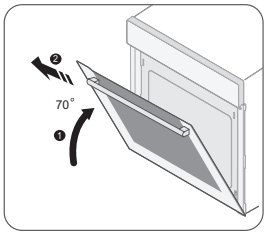
СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ

При обычном использовании дверцу духового шкафа снимать не следует, но при необходимости, например, если требуется очистка, дверцу можно снять, следуя указанным ниже инструкциям.

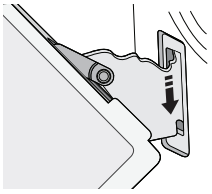
ВНИМАНИЕ! Дверца духового шкафа тяжелая.



1. Откройте дверцу и затем полностью откройте зажимы на обеих петлях дверцы.



2. Прикройте дверцу на угол примерно 70°. Двумя руками возьмитесь за обе стороны дверцы посередине и тяните дверцу на себя и вверх до тех пор, пока петли полностью не выйдут из своих отверстий.

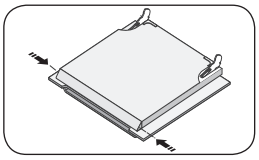


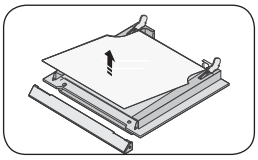
3. После очистки повторите шаги 1 и 2 в обратном порядке. Зажимы на обеих петлях должны быть закрыты.

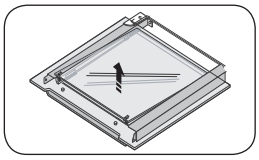
BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_RU.indd 10 2014-07-16 4:22:49

СНЯТИЕ СТЕКЛА ДВЕРЦЫ

В дверце духового шкафа имеются три листа стекла, расположенные послойно; их можно снять для очистки.







1 Нажмите кнопки с левой и правой сторон дверцы.

2 Снимите крепление и извлеките из дверцы стекло 1.

3 Поднимите стекло 2 и очистите его теплой водой или моющим средством, а затем вытрите насухо мягкой чистой тканью.

УСТАНОВКА. Для того чтобы установить дверцу на место, необходимо проделать шаги 1 и 2 в обратном порядке. Стеклянные дверцы у моделей 2EA и 4EA могут отличаться по внешнему виду.
При установке внутреннего стекла 1 печатное изображение должно оказаться внизу.

ФУНКЦИЯ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ЭКОНОМИИ ЭНЕРГИИ

- Если во время настройки или временной остановки не выбрано никакой функции, через 10 минут действие отменяется и будут отображены часы.
- Освещение: Во время приготовления можно выключить лампу печи кнопкой «Oven light» (Лампа освещения печи). В целях экономии энергии лампа печи отключается через несколько минут после запуска программы приготовления.

ПРАВИЛЬНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ (ИСПОЛЬЗОВАННОЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ И ЭЛЕКТРОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ)

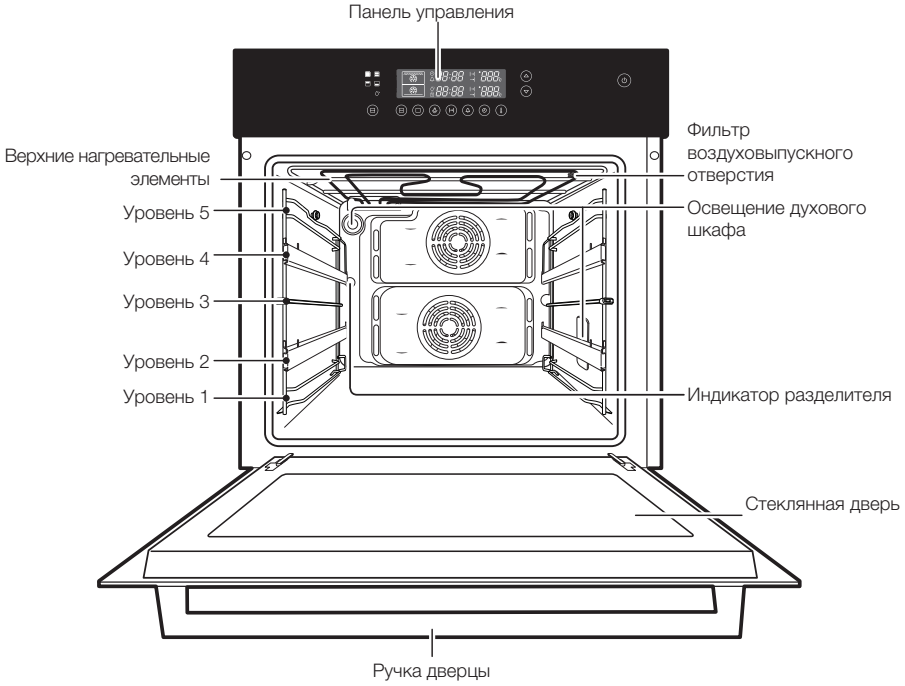
(Действительно для стран, использующих систему раздельного сбора отходов)

Наличие данного значка показывает, что изделие и его электронные аксессуары (например, зарядное устройство, гарнитура, кабель USB) по окончании их срока службы нельзя утилизировать вместе с другими бытовыми отходами. Во избежание нанесения вреда окружающей среде и здоровью людей при неконтролируемой утилизации, а также для обеспечения возможности переработки для повторного использования, утилизируйте изделие и его электронные аксессуары отдельно от прочих отходов.
Сведения о месте и способе утилизации изделия в соответствии с нормами природоохранного законодательства можно получить у продавца или в соответствующей государственной организации.
Бизнес-пользователи должны обратиться к своему поставщику и ознакомиться с условиями договора купли-продажи. Запрещается утилизировать изделие и его электронные аксессуары вместе с другими производственными отходами.

BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_RU.indd 11 2014-07-16 4:22:50

компоненты и возможности устройства

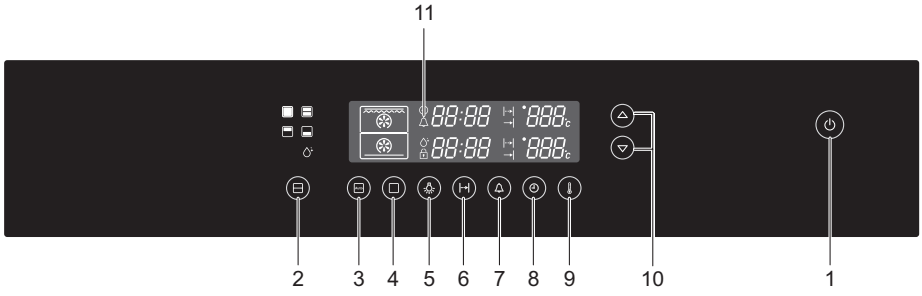
ДУХОВОЙ ШКАФ



Уровни пронумерованы снизу вверх.
Уровни 4 и 5 используются преимущественно для приготовления в режиме «Гриль».
Чтобы узнать, на каком уровне следует готовить то или иное блюдо, обратитесь к руководствам по приготовлению, содержащимся в этом документе.

BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_RU.indd 12 2014-07-16 4:22:50

ЭЛЕМЕНТЫ УПРАВЛЕНИЯ ДУХОВЫМ ШКАФОМ

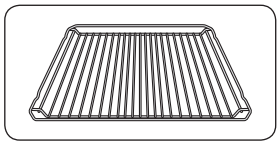


1. Кнопка «Включение и выключение питания»
2. Кнопка «Выбор отделения»
3. Кнопка «Автоприготовление»
4. Кнопка «Выбор режима приготовления»
5. Кнопка «Лампа»
6. Кнопка «Время приготовления»
7. Кнопка «Таймер»
8. Кнопка «Часы»
9. Кнопка «Температура»
10. Кнопки «Установка времени/температуры»
11. Информационный экран

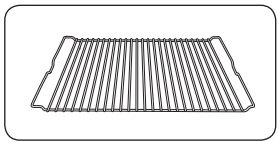
Кнопка «Включение и выключение питания»
Эта кнопка служит для включения и выключения духового шкафа.
При ее нажатии выключается подсветка кнопок и дисплея. При этом деактивируются все кнопки, кроме самой кнопки «Включение и выключение питания».
При повторном нажатии кнопки «Включение и выключение питания» подсветка кнопок и дисплея включается, а кнопки вновь активируются.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

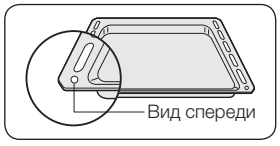
Духовой шкаф поставляется со следующими принадлежностями.



1. Решетка для гриля: размещение блюд, форм для выпечки тортов, подносов для жарения и гриллирования.

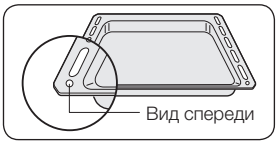


2. Решетка для жарки: жарение.

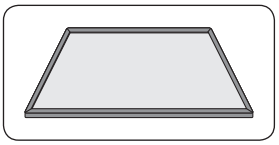


3. Противень для выпечки: торты, пироги, печенье.

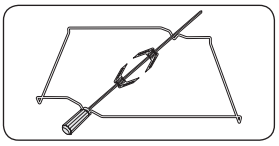
BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_RU.indd 13 2014-07-16 4:22:50



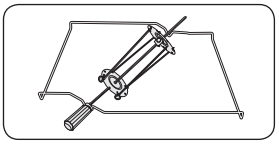
4. Глубокий противень: жарение, сбор мясных соков или капель жира.



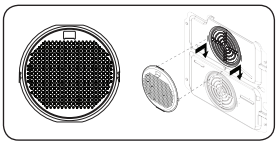
5. Разделитель: приготовление только в верхнем или только в нижнем отделении, параллельное приготовление. Вставляется на уровень 3. На задней стенке камеры духового шкафа находится датчик присутствия разделителя, поэтому разделитель следует вставлять до конца.



6. Мультивертел (дополнительная принадлежность), 2 зубца, съемная рукоятка и опорная рамка (вставляется на уровне 3). При использовании мультивертела его кончик следует вставить в отверстие в задней стенке камеры духового шкафа. При этом на уровне 1 устанавливается глубокий противень.



7. Мультивертел для барбекю (дополнительная принадлежность)



8. Жироулавливающий фильтр
Жироулавливающий фильтр, устанавливаемый на заднюю стенку внутреннего отделения духового шкафа, защищает вентилятор, круговой нагреватель и камеру шкафа от загрязнения (в частности, от брызг жира). Жироулавливающий фильтр рекомендуется использовать при приготовлении мяса. При приготовлении выпечки фильтр следует снимать! Выпечка, приготовленная в камере с установленным фильтром, может оказаться плохо пропеченной. Если фильтр установлен с использованием программы автоматического приготовления, для достижения лучших результатов (при необходимости) увеличьте время приготовления.

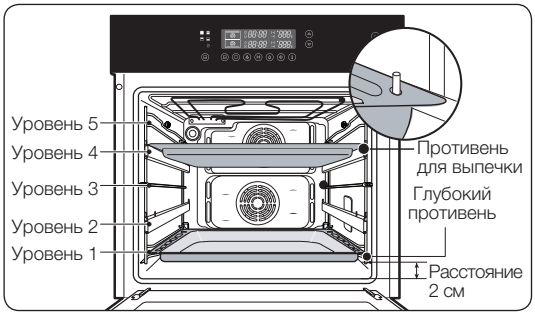
Способ применения

- Поместите глубокий противень (без подставки) на уровень 1 или, если кусок мяса для жарки очень большой, на нижнюю поверхность камеры, чтобы в него стекал сок.
- Наденьте одну из вилок на вертел, а затем насадите на него кусок мяса для жарки.
- По краям глубокого противня можно разложить бланшированный картофель и овощи, чтобы пожарить их одновременно с мясом.
- Поместите опорную рамку на среднюю полку так, чтобы v-образная часть находилась ближе к вам.
- Чтобы облегчить вставку вертела, можно прикрутить рукоятку на тупой конец.
- Поместите вертел на опорную рамку острым концом назад и аккуратно продвиньте его вглубь, чтобы кончик вертела вошел в поворотный механизм, расположенный на задней стенке камеры. Тупой конец вертела должен располагаться на v-образной части. На вертеле, ближе к дверце духового шкафа, есть два выступа. Они предотвращают продвижение вертела вперед, а также поддерживают рукоятку.
- Перед приготовлением отвинтите рукоятку. После приготовления прикрутите рукоятку на место и извлеките вертел из опорной рамы.

BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_RU.indd 14 2014-07-16 4:22:52

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

Противень для выпечки, глубокий противень и решетку для гриля следует размещать на соответствующих уровнях.
Вынимая из духового шкафа приготовленную еду, соблюдайте осторожность: посуда и поверхности очень горячие.
Пример.. Уровень 1 — глубокий противень;
уровень 4 — противень для выпечки.



Если глубокий противень или противень для выпечки используются для сбора капель от приготовляемой пищи, убедитесь, что они установлены на нужном уровне.
Не допускайте их соприкосновения с нижней частью духового шкафа, чтобы не повредить эмалированные поверхности. Расстояние между противнем на уровне 1 и нижней поверхностью камеры шкафа должно составлять не менее 2 см.

Разделитель, решетка для гриля, противень для выпечки и глубокий противень

Установка разделителя

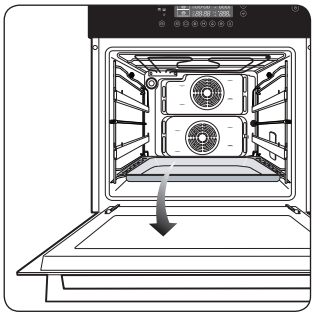
Вставьте разделитель в духовой шкаф на уровне 3.

Установка решетки для гриля

Вставьте решетку для гриля на любом уровне.

Установка противня для выпечки и глубокого противня

Вставьте противень для выпечки или глубокий противень на любом уровне.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Для приготовления пищи в нижнем или верхнем отделении, а также для параллельного приготовления следует использовать разделитель.

BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_RU.indd 15 2014-07-16 4:22:53

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

В духовом шкафу предусмотрены следующие дополнительные возможности.

Выбор положения разделителя

При вставленном разделителе можно готовить блюда в двух отделениях независимо друг от друга. Это повышает эффективность энергопотребления и делает использование духового шкафа более удобным.

Паровая очистка

При использовании функции самоочистки духового шкафа мощный пар безопасно очищает камеру духового шкафа от жира и сажи.

Защитное отключение

Если не введено время приготовления, духовой шкаф автоматически выключится через определенное время согласно приведенной таблице.

Время выключения для различных установок температуры

Ниже 105 °C	16 часов
От 105 до 240 °C	8 часов
От 245 до 270 °C	4 часа

Электросхема данного духового шкафа оснащена системой тепловой защиты.
Если духовой шкаф нагреется до аномально высокой температуры, энергоснабжение нагревательных элементов на некоторое время отключится.

Охлаждающий вентилятор

Во время приготовления вентилятор выпускает горячий воздух через отверстия в передней части духового шкафа.
Кроме того, после выключения духового шкафа вентилятор продолжает работать. Он отключается лишь после того, как температура внутреннего отделения снизится до 60 °C, или через 25 минут после выключения шкафа.

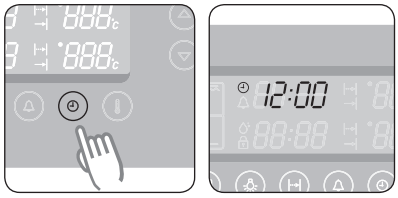
BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_RU.indd 16 2014-07-16 4:22:53

перед началом использования

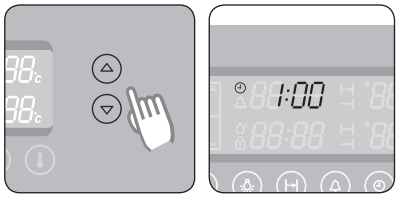
УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

После подключения духового шкафа к сети электропитания установите время, прежде чем приступать к эксплуатации устройства.

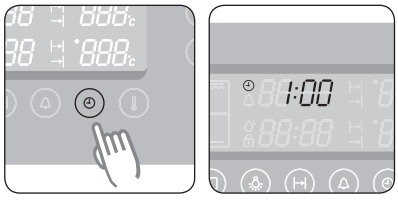
1 Нажмите кнопку **Часы**.
Символ ⏲ и цифры «12:» начнут мигать.



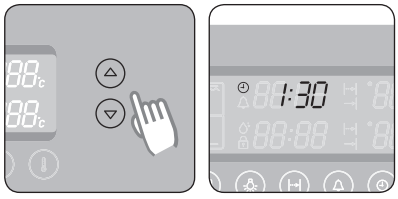
2 С помощью кнопку **Установка времени/ температуры** выберите значение часов.
Пример: установка времени 1:30.
Подождите 10 секунд. Часы перестанут мигать, и на дисплее появится заданное значение часов.



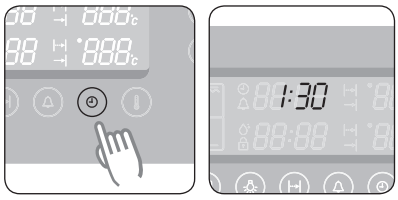
3 Нажмите кнопку **Часы**.
Символ ⏲ и цифры «:00» начнут мигать.



4 С помощью кнопку **Установка времени/ температуры** выберите значение минут.
Символ ⏲ начнет мигать.



5 Нажмите кнопку **Часы**, чтобы завершить установку времени, или подождите около 10 секунд. Символ ⏲ исчезнет, и цифры «30» перестанут мигать. Теперь на дисплее отображается текущее время. Устройство готово к эксплуатации.



BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_RU.indd 17 2014-07-16 4:22:54

ПЕРВОНАЧАЛЬНАЯ ОЧИСТКА

Перед первым использованием духового шкафа его необходимо тщательно очистить.

Не используйте острые и абразивные чистящие материалы и сильнодействующие химические вещества (кислоты, щелочи, растворители и т. п.). Это может привести к повреждению поверхности духового шкафа. Для очистки духовых шкафов с эмалированной передней панелью следует применять любые имеющиеся в продаже чистящие средства.

Очистка духового шкафа

1. Откройте дверцу. Включится освещение духового шкафа.
2. Вымойте все противни, принадлежности и направляющие теплой водой или моющим средством и протрите насухо мягкой чистой тканью.
3. Таким же образом вымойте камеру духового шкафа.
4. Протрите переднюю панель устройства влажной тканью.

Проверьте, правильно ли установлено время. Перед началом использования духового шкафа извлеките из него все принадлежности и оставьте работать на час в режиме конвекции при температуре 200 °C. Наличие характерного запаха не свидетельствует о неисправности, но на время выполнения процедуры необходимо обеспечить надлежащую вентиляцию кухни.

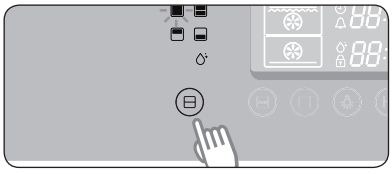
BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_RU.indd 18 2014-07-16 4:22:54

эксплуатация духового шкафа

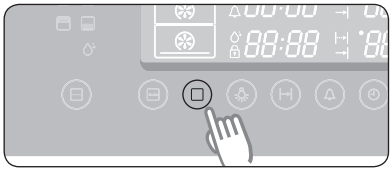
ВЫБОР ПОЛОЖЕНИЯ РАЗДЕЛИТЕЛЯ

При приготовлении в верхнем или нижнем отделении, а также при параллельном приготовлении в духовой шкаф вставляется разделитель (его следует извлекать при одиночном приготовлении). После этого необходимо нажать кнопку **Выбор отделения**. Более подробные сведения приведены в таблице ниже.

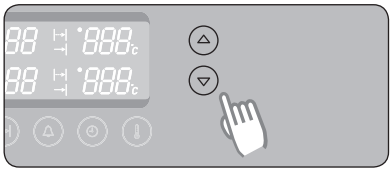
1. Нажмите кнопку **Выбор отделения**, чтобы выбрать нужное отделение.



2. Нажмите кнопку **Выбор режима приготовления** (при одиночном приготовлении этот шаг пропускается).



3. С помощью кнопку **Установка времени/ температуры** выберите нужный режим. Если по прошествии трех секунд другие настройки не выполняются, выбранное отделение автоматически включается в заданном режиме.



Положения разделителя

Функционирование отделений	Обозначение	Режим приготовления	Присутствие разделителя	Сведения о применении
Приготовление в верхнем отделении		**1.** Конвекция **2.** Верхний нагреватель + конвекция **3.** Большой гриль	Да	В верхнем отделении можно готовить небольшие блюда, экономя свое время и электроэнергию.
Параллельное приготовление		Приготовление в верхнем и нижнем отделениях одновременно	Да	Можно готовить сразу два блюда с разными настройками температуры.
Приготовление в нижнем отделении		**1.** Конвекция **2.** Нижний нагреватель + конвекция	Да	В нижнем отделении можно готовить небольшие блюда, экономя свое время и электроэнергию.

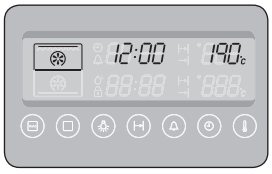
BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_RU.indd 19 2014-07-16 4:22:55

Функционирование отделений	Обозначение	Режим приготовления	Присутствие разделителя	Сведения о применении
Одиночное приготовление	■	**1.** Конвекция **2.** Верхний нагреватель + конвекция **3.** Обычный режим **4.** Большой гриль **5.** Малый гриль **6.** Нижний нагреватель + конвекция	Нет	
Паровая очистка			Нет	

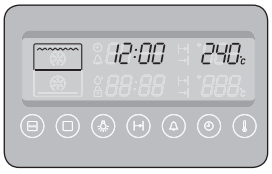
Приготовление в верхнем отделении

Работает только верхний нагревательный элемент. Разделитель должен быть вставлен.

Конвекция



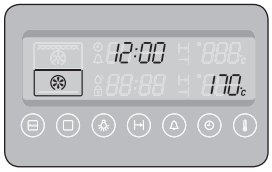
Верхний нагреватель + конвекция



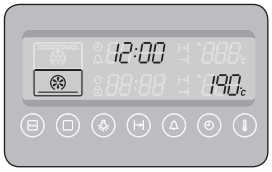
Большой гриль

Приготовление в нижнем отделении

Работает только нижний нагревательный элемент. Разделитель должен быть вставлен.



Конвекция



Нижний нагреватель + конвекция

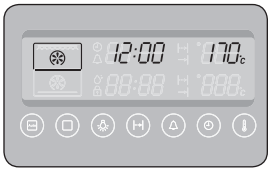
BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_RU.indd 20 2014-07-16 4:22:56

Параллельное приготовление

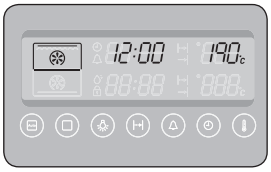
Верхнее и нижнее отделения работают одновременно. Можно указать, какое из них будет включаться первым. Когда одно из блюд уже готово, можно нажать кнопку **Выбор отделения**, указать, какое отделение не следует выключать, а также изменить время приготовления и температуру в нем. Разделитель должен быть вставлен.

Параллельное приготовление 1

Сначала включается верхнее отделение. После нажатия кнопки **Выбор режима приготовления** или по прошествии 15 секунд (если не заданы другие настройки) включается нижнее отделение.



Конвекция

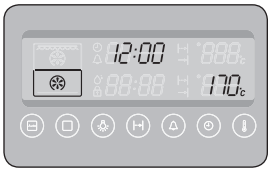


Верхний нагреватель + конвекция

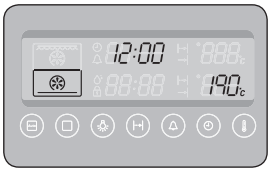
Большой гриль

Параллельное приготовление 2

Сначала включается верхнее отделение, а после нажатия кнопки **Выбор режима приготовления** или по прошествии 15 секунд (если не заданы другие настройки) включается нижнее отделение. Оба отделения работают одновременно.



Конвекция



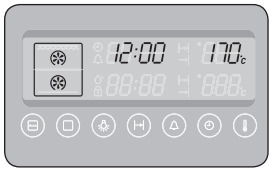
Нижний нагреватель + конвекция

Защита от электрического перенапряжения

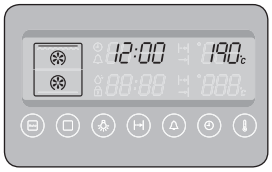
- Эта функция служит для защиты устройства от скачков напряжения.
- При сильном скачке напряжения подается сигнал и отображается ошибка -UP-. Нагреватель, освещение, конвекция и вращение вертела отключаются.
- Активация функции защиты от перенапряжения может прервать процесс приготовления.
- Как только напряжение стабилизируется, функция защиты от перенапряжения автоматически отключается и духовой шкаф возвращается в рабочее состояние.

BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_RU.indd 21 2014-07-16 4:22:56

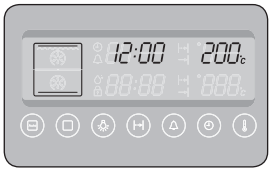
Одиночное приготовление



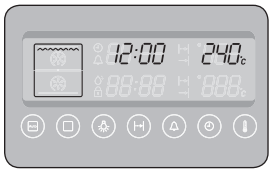
Конвекция



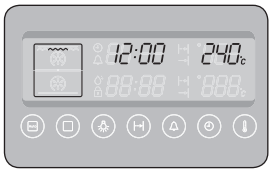
Верхний нагреватель + конвекция



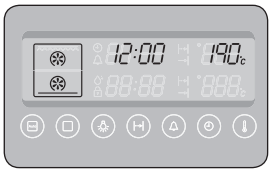
Обычный режим



Большой гриль



Малый гриль

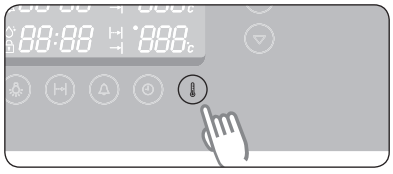


Нижний нагреватель + конвекция

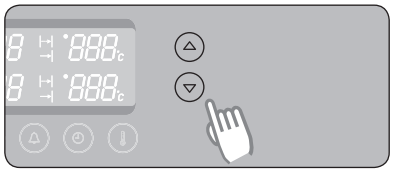
УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ ДУХОВОГО ШКАФА

При приготовлении в верхнем и нижнем отделении, а также при параллельном приготовлении

1. Нажмите кнопку **Температура**.



2. С помощью кнопок **Установка времени/температуры** отрегулируйте температуру (шаг — 5 °C).



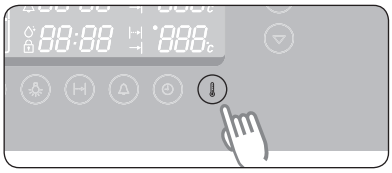
Одиночное приготовление (малый и большой гриль)	40–250 °C (40–270 °C)
Приготовление в верхнем отделении	40–250 °C
Приготовление в нижнем отделении	40–250 °C

Во время приготовления температуру можно изменять.
В режиме конвекции верхний и нижний нагревательные элементы включаются и выключаются через определенные интервалы в процессе приготовления, регулируя и поддерживая температуру.

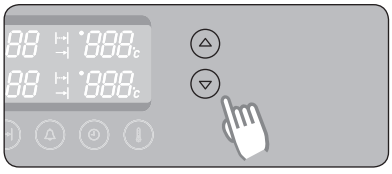
BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_RU.indd 22 2014-07-16 4:22:57

При параллельном приготовлении

1. Нажмите кнопку **Температура** (приготовление в верхнем отделении). Дважды нажмите кнопку **Температура** (приготовление в нижнем отделении).



2. С помощью кнопку **Установка времени/температуры** отрегулируйте температуру (шаг — 5 °C).



Приготовление в верхнем отделении (большой гриль)	170–250 °C (200–250 °C)
Приготовление в нижнем отделении	170–250 °C

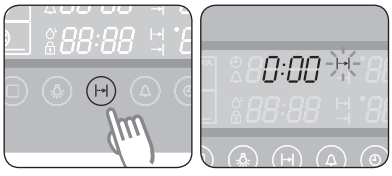
Во время приготовления температуру можно изменять.

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

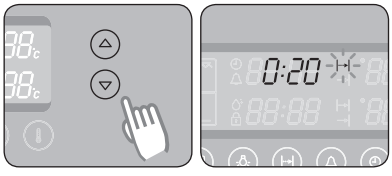
Время приготовления может задаваться в процессе приготовления.

При приготовлении в верхнем и нижнем отделении, а также при параллельном приготовлении

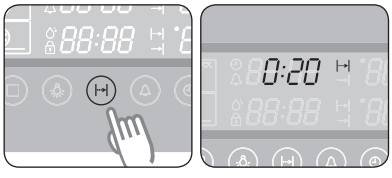
1. Нажмите кнопку **Время приготовления**. Символ |⇢| начнет мигать.



2. С помощью кнопку **Установка времени/температуры** выберите время приготовления.



3. Нажмите кнопку **Время приготовления**. Духовой шкаф начнет работать с выбранным временем приготовления (если в течение 5 секунд не нажать кнопку **Время приготовления** еще раз).



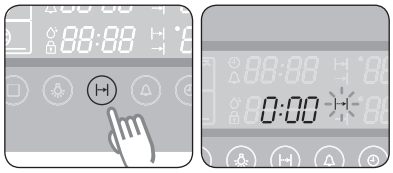
Для получения более качественных блюд можно изменять ранее заданное время приготовления с помощью кнопок **Установка времени/температуры**.

BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_RU.indd 23 2014-07-16 4:22:58

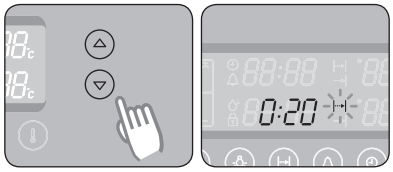
При параллельном приготовлении

Чтобы выбрать время приготовления в верхнем и нижнем отделениях, нажмите кнопку «Время приготовления», а затем выберите нужное время с помощью кнопок «Установка времени/температуры».

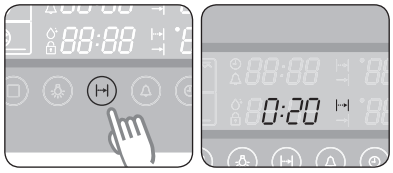
1. Дважды нажмите кнопку **Время приготовления**. (приготовление в нижнем отделении).
Символ ⊢→| начнет мигать.



2. С помощью кнопку **Установка времени/температуры** выберите время приготовления.



3. Нажмите кнопку **Время приготовления**. Духовой шкаф начнет работать с выбранным временем приготовления (если в течение 5 секунд не нажать кнопку **Время приготовления** еще раз).



Для получения более качественных блюд можно изменять ранее заданное время приготовления с помощью кнопок **Установка времени/температуры**.

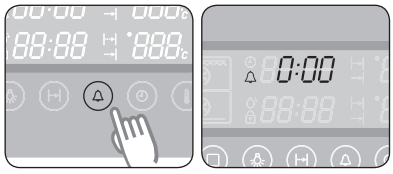
ВЫКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

Чтобы выключить духовой шкаф, нажмите кнопку **Включение и выключение питания**.

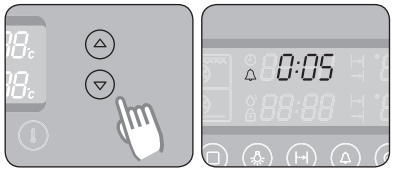
BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_RU.indd 24 2014-07-16 4:22:59

ТАЙМЕР

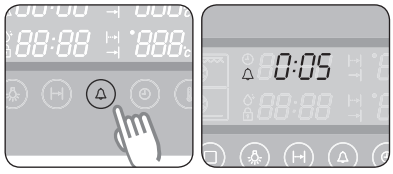
1. Нажмите кнопку **Таймер**. Появится символ 🔔.



2. С помощью кнопку **Установка времени/ температуры** выберите время.
Пример: 5 минут.



3. Нажмите кнопку **Таймер**, чтобы запустить таймер. По прошествии заданного времени раздается звуковой сигнал.

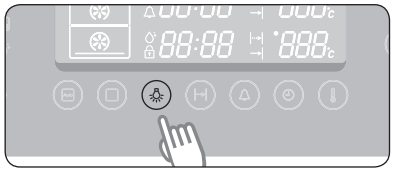


Нажмите и удерживайте кнопку **Таймер** в течение двух секунд, чтобы отключить таймер.

ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ ЛАМПЫ

Нажмите кнопку **Лампа**.

Один раз	Верхнее и нижнее отделение
Два раза	Верхнее отделение
Три раза	Нижнее отделение
Четыре раза	Выключение

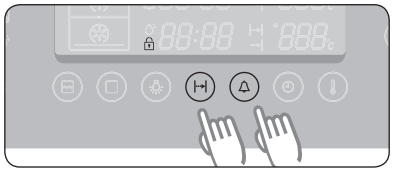


Лампа включается и выключается в соответствии с таблицей независимо от режима работы.
По истечении двух минут она автоматически выключается.

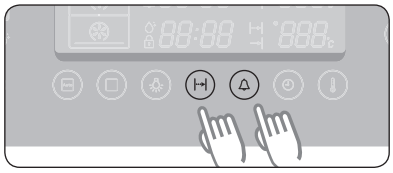
BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_RU.indd 25 2014-07-16 4:23:00

БЛОКИРОВКА ОТ ДЕТЕЙ

1. Одновременно нажмите кнопки **Время приготовления** и **Таймер** и удерживайте их в течение 3 секунд. На дисплее появится символ 🔒.



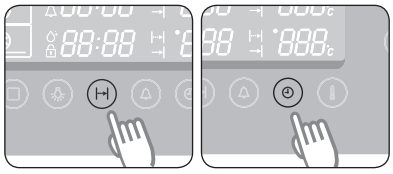
2. Одновременно нажмите кнопки **Время приготовления** и **Таймер** и вновь удерживайте их в течение 3 секунд, чтобы разблокировать устройство.



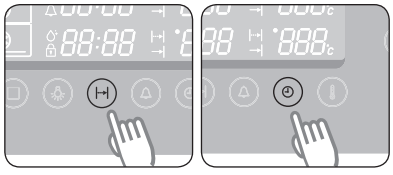
На заблокированном устройстве работает только кнопка **Включение и выключение питания**. Заблокировать кнопки духового шкафа можно как во время работы, так и при простое.

ОТКЛЮЧЕНИЕ ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

1. Чтобы отключить звуковой сигнал, одновременно нажмите кнопки **Время приготовления** и **Часы** и удерживайте их в течение 3 секунд.



2. Чтобы вновь включить звуковой сигнал, еще раз одновременно нажмите кнопки **Время приготовления** и **Часы** и удерживайте их в течение 3 секунд.



BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_RU.indd 26 2014-07-16 4:23:00

ВОЗМОЖНОСТИ ДУХОВОГО ШКАФА

Духовой шкаф может работать в нескольких режимах.

Режимы духового шкафа

В приведенной ниже таблице представлены различные режимы духового шкафа и соответствующие настройки. Для приготовления пищи в этих режимах воспользуйтесь приведенными ниже таблицами.

	Обычный режим Пища подогревается с помощью верхнего и нижнего нагревательных элементов. Этот режим используется для выпечки и жарения.
	Верхний нагреватель + конвекция Этот режим рекомендуется для жарки мяса. Работает верхний нагревательный элемент, а вентиляторы распределяют горячий воздух, поступающий сверху и сзади.
	Конвекция Пища подогревается горячим воздухом от заднего нагревательного элемента, а два вентилятора распределяют тепло по камере. В этом случае достигается равномерный прогрев, идеальный для приготовления замороженных полуфабрикатов, пирогов и круассанов. Этот режим применяется для запекания на двух уровнях.
	Большой гриль Пища подогревается с помощью двух верхних нагревательных элементов. Этот режим рекомендуется для приготовления на гриле стейков и сосисок, а также сырных тостов.
	Малый гриль Этот режим идеален для приготовления на гриле небольших продуктов: багетов, сыра или рыбного филе. Продукты следует располагать по центру решетки для гриля, поскольку работает только небольшой нагревательный элемент в центре.
	Нижний нагреватель + конвекция Нижний и задний нагревательные элементы нагревают воздух, а вентилятор распределяет его. Этот режим идеален для выпекания пирогов с начинкой, пиццы, хлеба и чизкейков.

BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_RU.indd 27 2014-07-16 4:23:01

1. Обычный режим

Рекомендуемая температура: 200 °C
Обычный режим идеален для запекания и жарения продуктов на одной полке. Для поддержания температуры духового шкафа работают оба нагревательных элемента — верхний и нижний.
Рекомендуется предварительно разогревать духовой шкаф в обычном режиме.

Название блюда	Уровень	Принад-лежности	Температура (°C)	Время (мин.)
Замороженная лазанья (500–1000 г)	3	Решетка для гриля	180–200	40–50
Целая рыба (например, дорадо) (300–1000 г) 3–4 надреза на каждой стороне ДОБАВИТЬ МАСЛА	3	Решетка для жарки + глубокий противень	240	15–20
Филе рыбы (500–1000 г) 3–4 надреза на каждой стороне ДОБАВИТЬ МАСЛА	3	Противень для выпечки	200	13–20
Замороженные котлеты (350–1000 г), мясной фарш с начинкой из ветчины, сыра или грибов ДОБАВИТЬ МАСЛА	3	Противень для выпечки	200	25–35
Замороженные котлеты из морковного, свекольного или картофельного фарша (350–1000 г) ДОБАВИТЬ МАСЛА	3	Противень для выпечки	200	20–30
Свиные котлеты на кости (500–1000 г) ДОБАВИТЬ МАСЛА, СОЛИ И ПЕРЦА	3/2	Решетка для жарки/глубокий противень	200	40–50
Печеный картофель (порезанный пополам) (500–1000 г)	3	Противень для выпечки	180–200	30–45
Замороженные мясные рулеты с грибной начинкой (500–1000 г) ДОБАВИТЬ МАСЛА	3	Противень для выпечки	180–200	40–50
Бисквитный торт (250–500 г)	2	Решетка для гриля	160–180	20–30
Мраморный торт (500–1000 г)	2	Решетка для гриля	170–190	40–50
Дрожжевой пирог на противне с фруктами и крошкой (1000–1500 г)	2	Противень для выпечки	160–180	25–35
Кексы (500–800 г)	2	Решетка для гриля	190–200	25–30

BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_RU.indd 28 2014-07-16 4:23:01

2. Верхний нагреватель + конвекция

Рекомендуемая температура: 190 °C
Работает верхний нагревательный элемент, а вентиляторы постоянно распределяют горячий воздух.
Рекомендуется предварительно разогревать духовой шкаф в режиме «Верхний нагреватель + конвекция».

Название блюда	Уровень	Принад-лежности	Температура (°C)	Время (мин.)
Свинина на кости (1000 г) ПРИПРАВИТЬ МАСЛОМ И СПЕЦИЯМИ	3	Решетка для жарки + глубокий противень	180–200	50–65
Свиная лопатка в фольге (1000–1500 г) ЗАМАРИНОВАТЬ	2	Противень для выпечки	180–230	80–120
Целый цыпленок (800–1300 г) ПРИПРАВИТЬ МАСЛОМ И СПЕЦИЯМИ	2	Решетка для жарки + глубокий противень	190–200	45–65
Мясные или рыбные стейки (400–800 г) ДОБАВИТЬ МАСЛА, СОЛИ И ПЕРЦА	3	Решетка для жарки + глубокий противень	180–200	15–35
Куски цыпленка (500–1000 г) ПРИПРАВИТЬ МАСЛОМ И СПЕЦИЯМИ	4	Решетка для жарки + глубокий противень	200–220	25–35
Жареная рыба (500–1000 г): использовать жаропрочное блюдо СМАЗАТЬ МАСЛОМ	2	Решетка для гриля	180–200	30–40
Жареная говядина (800–1200 г) ПРИПРАВИТЬ МАСЛОМ И СПЕЦИЯМИ	2	Решетка для жарки + глубокий противень Добавьте 1 чашку воды.	200–220	45–60
Утиная грудка (300–500 г)	4	Решетка для жарки + глубокий противень Добавьте 1 чашку воды.	180–200	25–35

BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_RU.indd 29 2014-07-16 4:23:01

3. Конвекция

Рекомендуемая температура: 170 °C
Этот режим служит для запекания продуктов, размещаемых на полках (не более трех), а также подходит для жарения. Приготовление осуществляется с помощью нагревательного элемента на задней стенке и вентилятора, распределяющего тепло. Рекомендуется предварительно разогревать духовой шкаф в режиме конвекции.

Название блюда	Уровень	Принад-лежности	Температура (°C)	Время (мин.)
Бараний бок (350–700 г) ПРИПРАВИТЬ МАСЛОМ И СПЕЦИЯМИ	3	Решетка для жарки + глубокий противень	190–200	40–50
Печеные бананы (3–5 шт.): надрезать ножом верхушку, добавить 10–15 г шоколада, стружку 5–10 орехов и сахарную воду, а затем завернуть в алюминиевую фольгу.	3	Решетка для гриля	220–240	15–25
Печеные яблоки, 5–8 шт. по 150–200 г: вынуть середину, добавить изюм и джем, использовать жаропрочное блюдо.	3	Решетка для гриля	200–220	15–25
Котлеты из мясного фарша (300–600 г) ДОБАВИТЬ МАСЛА	3	Противень для выпечки	190–200	18–25
Рулеты из мясного фарша с начинкой по-русски (500–1000 г) СМАЗАТЬ МАСЛОМ	3	Противень для выпечки	180–200	50–65
Замороженные крокеты (500–1000 г)	2	Противень для выпечки	180–200	25–35
Замороженный картофель фри (300–700 г)	2	Противень для выпечки	180–200	20–30
Замороженная пицца (300–1000 г)	2	Решетка для гриля	200–220	15–25
Торт с яблоками и миндалем (500–1000 г)	2	Решетка для гриля	170–190	35–45
Свежие круассаны (200–400 г) (с готовым тестом)	3	Противень для выпечки	180–200	15–25

BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_RU.indd 30 2014-07-16 4:23:01

4. Большой гриль

Рекомендуемая температура: 240 °C
Большой гриль служит для гриллирования продуктов малой толщины (стейков, шницелей, рыбы и др.) в больших количествах. Он также пригоден для поджаривания. В этом режиме работает верхний нагревательный элемент и гриль. Рекомендуется предварительно разогревать духовой шкаф в режиме большого гриля.

Название блюда	Уровень	Принад-лежности	Температура (°C)	Время (мин.)
Сосиски (тонкие), 5–10 шт.	4	Решетка для жарки + глубокий противень	220	5–8, перевернуть, 5–8
Сосиски (тонкие), 8–12 шт.	4	Решетка для жарки + глубокий противень	220	4–6, перевернуть, 4–6
Тосты, 5–10 шт.	5	Решетка для гриля	240	1–2, перевернуть, 1–2
Сырные тосты, 4–6 шт.	4	Решетка для жарки + противень для выпечки	200	4–8
Замороженные блинчики с начинкой по-русски (200–500 г)	3	Противень для выпечки	200	20–30
Бифштексы (400–800 г)	4	Решетка для жарки + глубокий противень	240	8–10, перевернуть, 5–7

BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_RU.indd 31 2014-07-16 4:23:01

5. Малый гриль

Рекомендуемая температура: 240 °C
Этот режим служит для гриллирования продуктов малой толщины (стейков, шницелей, рыбы, тостов и др.) в небольших количествах. Их следует размещать в середине противня. Работает только верхний нагревательный элемент.
Рекомендуется предварительно разогревать духовой шкаф в режиме малого гриля.
Помещайте продукты в центр противня или решетки.

Название блюда	Уровень	Принад-лежности	Температура (°C)	Время (мин.)
Замороженный плавленый сыр камамбер (2–4 шт. по 75 г) ПОМЕСТИТЬ В ХОЛОДНЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ (до предварительного разогрева)	3	Решетка для гриля	200	10–12
Замороженные багеты с топпингом (помидоры-моцарелла или ветчина и сыр)	3	Решетка для жарки + противень для выпечки	200	15–20
Замороженные рыбные палочки (300–700 г) ПОМЕСТИТЬ В ХОЛОДНЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ (до предварительного разогрева) ДОБАВИТЬ МАСЛА	3	Решетка для жарки + противень для выпечки	200	15–25
Замороженные рыбные бургеры (300–600 г) ПОМЕСТИТЬ В ХОЛОДНЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ, ДОБАВИТЬ МАСЛА	3	Противень для выпечки	180–200	20–35
Замороженная пицца (300–500 г) ПОМЕСТИТЬ В ХОЛОДНЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ (до предварительного разогрева)	3	Решетка для жарки + противень для выпечки	180–200	23–30

BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_RU.indd 32 2014-07-16 4:23:02

6. Нижний нагреватель + конвекция

Рекомендуемая температура: 190 °C
Этот режим используется для блюд, в которых верхняя часть не должна быть сухой, а основание должно получаться хрустящим (пицца, лотарингские пироги с начинкой, открытые пироги по-немецки и чизкейки).
Рекомендуется предварительно разогревать духовой шкаф в режиме «Нижний нагреватель + конвекция».

Название блюда	Уровень	Принад-лежности	Температура (°C)	Время (мин.)
Пирог из дрожжевого теста с яблоками, замороженный (350–700 г)	3	Решетка для гриля	180–200	15–20
Небольшие пироги из слоеного теста с начинкой, замороженные (300–600 г) СМАЗАТЬ ЯИЧНЫМ ЖЕЛТКОМ, ПОМЕСТИТЬ В ХОЛОДНЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ (до предварительного разогрева)	3	Противень для выпечки	180–200	20–25
Мясные шарики в соусе (250–500 г): использовать жаропрочное блюдо	3	Решетка для гриля	180–200	25–35
Листы слоеного теста (500–1000 г) СМАЗАТЬ ЯИЧНЫМ ЖЕЛТКОМ	3	Противень для выпечки	180	15–23
Каннеллони в соусе (250–500 г): использовать жаропрочное блюдо	3	Решетка для гриля	180	22–30
Пироги из дрожжевого теста с начинкой (600–1000 г) СМАЗАТЬ ЯИЧНЫМ ЖЕЛТКОМ	3	Противень для выпечки	180–200	20–30
Домашняя пицца (500–1000 г)	2	Противень для выпечки	200–220	15–25
Домашний хлеб (700–900 г)	2	Решетка для гриля	170–180	45–55

BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_RU.indd 33 2014-07-16 4:23:02

7. Параллельное приготовление

В духовом шкафу можно готовить два различных блюда. В верхнем и нижнем отделении можно устанавливать различные температуры, режимы и время приготовления. Например, можно одновременно готовить на гриле стейки и печь гратены. Благодаря разделителю гратен будет готовиться в нижнем, а стейки — в верхнем отделении духового шкафа.
Всегда вставляйте разделитель на уровне 3 перед началом приготовления.

Рекомендация 1. Приготовление при различных температурах

Отделение	Название блюда	Уровень	Режим приготовления	Температура (°C)	Принадлежности	Время (мин.)
ВЕРХНЕЕ	Замороженная пицца (300–400 г)	4	Конвекция	200–220	Решетка для гриля	15–25
НИЖНЕЕ	Мраморный торт (500–700 г)	1	Конвекция	17–180	Противень для выпечки	50–60

Помещайте продукты в холодный духовой шкаф

Рекомендация 2. Приготовление в различных режимах

Отделение	Название блюда	Уровень	Режим приготовления	Температура (°C)	Принадлежности	Время (мин.)
ВЕРХНЕЕ	Куски цыпленка (400–600 г)	4	Верхний нагреватель + конвекция	200–220	Решетка для жарки + глубокий противень	25–35
НИЖНЕЕ	Картофельный гратен (500–1000 г)	1	Конвекция	170–180	Решетка для гриля	30–40

Помещайте продукты в холодный духовой шкаф

BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_RU.indd 34 2014-07-16 4:23:02

ПРОБНЫЕ БЛЮДА

В соответствии со стандартом EN 60350

1. Выпечка

Рекомендации для выпечки приводятся с учетом того, что духовой шкаф предварительно прогрет.

Блюдо	Посуда и примечания	Уровень	Режим приготовления	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)
Небольшие пирожные	Противень для выпечки	3	Обычный режим	160–180	15–25
	Глубокий противень + противень для выпечки	1 + 4	Конвекция	150–170	20–30
Низкокалорийный бисквитный торт	Форма для выпечки + решетка для гриля (с темным покрытием, диаметр 26 см)	2	Обычный режим	160–180	20–30
Яблочный пирог	Решетка для гриля + противень для выпечки + 2 разъемные формы для выпечки (с темным покрытием, диаметр 20 см)	1+3	Конвекция	170–190	80–100
	Решетка для гриля + 2 разъемные формы для выпечки (с темным покрытием, диаметр 20 см)	1 (размещение по диагонали)	Обычный режим	170–190	70–80

2. Гриль

Предварительно прогрейте пустой духовой шкаф, включив режим большого гриля на 5 минут.
В этом режиме следует устанавливать максимальную температуру, равную 270 °C.

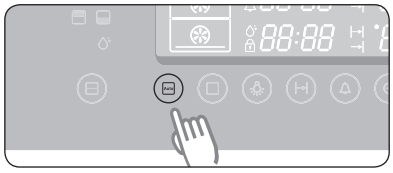
Блюдо	Посуда и примечания	Уровень	Режим приготовления	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)
Тосты из белого хлеба	Решетка для гриля	5	Большой гриль	270	1: 1–2 2: 1–1,5
Гамбургеры с говядиной	Решетка для жарки + глубокий противень (для сбора жидкости)	4	Большой гриль	270	1: 7–10 2: 6–9

BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_RU.indd 35 2014-07-16 4:23:02

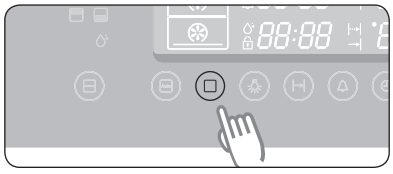
АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В памяти духового шкафа имеется 40 автоматических программ для приготовления, жарения и запекания.
При приготовлении в верхнем или нижнем отделении, а также при параллельном приготовлении в духовой шкаф вставляется разделитель.

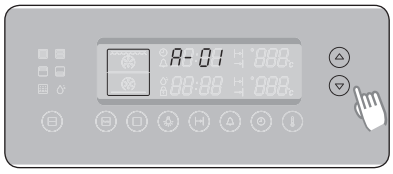
1. Нажмите кнопку **Выбор режима автоприготовления**.



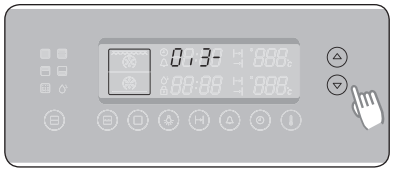
2. Выберите необходимый режим, нажав кнопку **Выбор режима приготовления** (при одиночном приготовлении этот этап пропускается).



3. Выберите нужный рецепт, нажимая кнопки **Установка времени/температуры**. Подождите 5 секунд.



4. Выберите нужный вес, нажимая кнопки **Установка времени/температуры**.



BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_RU.indd 36 2014-07-16 4:23:02

Программы автоматического одиночного приготовления

В следующей таблице представлено 25 автоматических программ для приготовления, жарения и запекания.
Данные операции можно выполнять только при одиночном приготовлении.
Не забудьте извлечь разделитель.
Таблица содержит информацию о количестве блюд и весовом диапазоне, а также соответствующие рекомендации.
Для вашего удобства режимы и время приготовления блюд предварительно запрограммированы.
Ознакомиться с ними можно в инструкциях по приготовлению блюд.
Продукты следует помещать только в холодный духовой шкаф.

Нет	Название блюда	Масса (кг)	Принадлежности	Уровень	Рекомендации
1	Замороженная пицца	0,3–0,6 0,7–1,0	Решетка для гриля	2	Поместите замороженную пиццу в центр решетки для гриля.
2	Замороженный картофель фри	0,3–0,5 (тонкая соломка) 0,6–0,8 (толстая соломка)	Противень для выпечки	2	Равномерно распределите замороженный картофель фри на противне для выпечки. Первая настройка предназначена для тонкой соломки, вторая — для толстой.
3	Замороженные крокеты	0,3–0,5 0,6–0,8	Противень для выпечки	2	Поместите замороженные картофельные крокеты на противень.
4	Домашняя лазанья	0,3–0,5 0,8–1,0	Решетка для гриля	3	Приготовьте лазанью (или возьмите готовую) и поместите ее в подходящую по размеру жаропрочную посуду. Поместите блюдо в центр духового шкафа.
5	Бифштексы	0,3–0,6 0,6–0,8	Глубокий противень и решетка для жарки	4	Поместите замаринованные бифштексы рядом друг с другом на решетку для гриля. Переворачивайте их по звуковому сигналу. Первая настройка предназначена для тонких кусков мяса, вторая — для толстых.
6	Жареная говядина	0,6–0,8 0,9–1,1	Глубокий противень и решетка для жарки	2	Поместите замаринованные куски говядины на решетку для жарки. Переворачивайте по звуковому сигналу.
7	Жареная свинина	0,6–0,8 0,9–1,1	Глубокий противень и решетка для жарки	2	Поместите замаринованные куски свинины на решетку для жарки. Переворачивайте их по звуковому сигналу.
8	Отбивные из ягнятины	0,3–0,4 0,5–0,6	Глубокий противень и решетка для жарки	4	Замаринуйте отбивные из ягнятины. Поместите их на решетку для гриля. Переворачивайте по звуковому сигналу. Первая настройка предназначена для тонких кусков мяса, вторая — для толстых.

BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_RU.indd 37 2014-07-16 4:23:02

Нет	Название блюда	Масса (кг)	Принадлежности	Уровень	Рекомендации
9	Куски цыпленка	0,5–0,7 1,0–1,2	Глубокий противень и решетка для жарки	4	Приправьте куски цыпленка маслом и специями. Поместите их рядом друг с другом на решетку для жарки.
10	Целый цыпленок	1,0–1,1 1,2–1,3	Глубокий противень и решетка для жарки	2	Приправьте тушку цыпленка маслом и специями. Поместите ее на решетку для жарки. Переворачивайте по звуковому сигналу.
11	Утиная грудка	0,3–0,5 0,6–0,8	Глубокий противень и решетка для жарки	4	Приготовьте утиную грудку и поместите ее на решетку для жарки жирной стороной вверх. Первая настройка предназначена для одной утиной грудки, вторая — для двух крупных грудок.
12	Рулет из индейки	0,6–0,8 0,9–1,1	Глубокий противень и решетка для жарки	4	Поместите рулет из индейки на решетку для жарки. Переворачивайте по звуковому сигналу.
13	Рыба на пару	0,5–0,7 0,8–1,0	Решетка для гриля	2	Ополосните и почистите рыбу (например, форель, окуня или морского окуня). Если рыб несколько, выложите их головами к хвостам на блюдо из жаропрочного стекла. Добавьте 2–3 столовых ложки лимонного сока. Накройте чашу крышкой.
14	Жареная рыба	0,5–0,7 0,8–1,0	Глубокий противень и решетка для жарки	4	Если рыб несколько, выложите их головами к хвостам на решетку для жарки. Первая настройка предназначена для двух рыб, вторая — для четырех. Программа подходит для жарки рыбы целиком (например, форели, судака или морского карася).
15	Стейки из лосося	0,3–0,4 0,7–0,8	Глубокий противень и решетка для жарки	4	Поместите стейки из семги на решетку для жарки. Переворачивайте по звуковому сигналу.
16	Печеный картофель	0,4–0,5 0,8–1,0	Противень для выпечки	2	Вымойте картофелины и порежьте их пополам. Приправьте их оливковым маслом, травами и специями. Равномерно распределите картофелины на противне. Первая настройка предназначена для небольших картофелин (по 100 г каждая), вторая — для крупных (по 200 г каждая).

BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_RU.indd 38 2014-07-16 4:23:03

Нет	Название блюда	Масса (кг)	Принадлежности	Уровень	Рекомендации
17	Жареные овощи	0,4–0,5 0,8–1,0	Глубокий противень	4	Поместите порезанные овощи, например кабачки, кусочки перца и баклажанов, грибы и помидоры черри в глубокий противень. Заправьте их оливковым маслом, травами и специями.
18	Овощной гратен	0,4–0,6 0,8–1,0	Решетка для гриля	2	Приготовьте овощи в жаропрочном круглом блюде. Поместите блюдо в центр духового шкафа.
19	Мраморный торт	0,5–0,6 0,7–0,8 0,9–1,0	Решетка для гриля	2	Выложите тесто в подходящее по размеру блюдо для кексов, смазанное маслом.
20	Открытый пирог с фруктовой или ягодной начинкой	0,3–0,4 (большой) 0,2–0,3 (тарталетки)	Решетка для гриля	2	Поместите тесто для основания торта в блюдо для выпечки, смазанное маслом. Первая настройка предназначена для одного большого пирога, вторая — для тарталеток.
21	Бисквитный торт	0,4–0,5 (средний) 0,2–0,3 (малый)	Решетка для гриля	2	Поместите тесто в круглую черную металлическую форму для выпечки. Первая настройка предназначена для форм диаметром 26 см, вторая — для форм диаметром 18 см.
22	Кексы	0,5–0,6 0,7–0,8	Решетка для гриля	2	Поместите тесто для 12 кексов в круглую черную металлическую форму для выпечки. Первая настройка предназначена для маленьких кексов, вторая — для больших.
23	Хлеб	0,7–0,8 (белый) 0,8–0,9 (из непросеянной муки)	Решетка для гриля	2	Приготовьте тесто в соответствии с инструкциями и поместите его в черную металлическую квадратную форму для выпечки длиной 25 см. Первая настройка (0,7–0,8 кг) предназначена для приготовления белого хлеба, вторая (0,8–0,9 кг) — для приготовления хлеба из непросеянной муки.
24	Домашняя пицца	1,0–1,2 1,3–1,5	Противень для выпечки	2	Поместите пиццу на противень. Диапазон веса устанавливается с учетом добавок, таких как соус, овощи, ветчина и сыр. Первая настройка (1–1,2 кг) предназначена для тонкой пиццы, вторая (1,3–1,5 кг) — для пиццы с большим количеством добавок.

BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_RU.indd 39 2014-07-16 4:23:03

Нет	Название блюда	Масса (кг)	Принад-лежности	Уро-вень	Рекомендации
25	Изделия из дрожжевого теста	0,3–0,5 0,6–0,8	Решетка для гриля	2	Первая настройка предназначена для приготовления пиццы из дрожжевого теста. Вторая настройка предназначена для пирогов и хлеба из дрожжевого теста. Выложите тесто на большое круглое блюдо из жаропрочного стекла и закройте пищевой пленкой.

Программы автоматического приготовления для верхнего отделения

В следующей таблице представлено 5 автоматических программ для приготовления, жарения и запекания.
Таблица содержит информацию о количестве блюд и весовом диапазоне, а также соответствующие рекомендации.
Для вашего удобства режимы и время приготовления блюд предварительно запрограммированы.
Ознакомиться с ними можно в инструкциях по приготовлению блюд. Продукты следует помещать только в холодный духовой шкаф.

Нет	Название блюда	Масса (кг)	Принад-лежности	Уро-вень	Рекомендации
1	Замороженные булочки	0,2–0,3 0,4–0,5	Решетка для гриля	4	Равномерно разместите замороженные булочки на решетке для гриля.
2	Замороженная пицца	0,1–0,2 0,3–0,4	Решетка для гриля	5	Поместите замороженную пиццу в центр решетки для гриля.
3	Замороженные кусочки пиццы	0,2–0,3 0,4–0,5	Решетка для гриля	5	Равномерно разместите кусочки пиццы на решетке для гриля.
4	Замороженные рыбные палочки	0,2–0,3 0,4–0,5	Противень для выпечки	5	Равномерно разместите рыбные палочки на противне для выпечки.Диапазон веса 0,2–0,3 кг рассчитан на 10 штук, 0,4–0,5 кг — на 15 штук. Переворачивайте по звуковому сигналу.
5	Замороженный картофель фри	0,4–0,5 0,6–0,7	Противень для выпечки	5	Равномерно распределите замороженный картофель фри на противне для выпечки. Первая настройка предназначена для тонкой соломки, вторая — для толстой. Используйте бумагу для выстилания хлебопекарных форм. Переворачивайте по звуковому сигналу.

BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_RU.indd 40 2014-07-16 4:23:03

Программы автоматического приготовления для нижнего отделения

В следующей таблице представлено 5 автоматических программ для приготовления, жарения и запекания.
Таблица содержит информацию о количестве блюд и весовом диапазоне, а также соответствующие рекомендации.
Для вашего удобства режимы и время приготовления блюд предварительно запрограммированы.
Ознакомиться с ними можно в инструкциях по приготовлению блюд.
Помещайте продукты в холодный духовой шкаф, если в инструкциях не указано, что его следует предварительно прогреть.

Нет	Название блюда	Масса (кг)	Принадлежности	Уровень	Рекомендации
1	Замороженный лосось в слоеном тесте	0,2–0,3 0,5–0,6	Противень для выпечки	1	Используйте бумагу для выстилания хлебопекарных форм. Выложите 2 куска (0,2–0,3 кг) или 4 куска (0,5–0,6 кг) слоеного теста в два ряда на противень для выпечки.
2	Домашний пирог с начинкой	0,5–0,6 (малый) 0,9–1,0 (большой)	Решетка для гриля	1	Рекомендуется предварительно разогреть нижнее отделение духового шкафа до 210 °C в режиме «Нижний нагреватель + конвекция» до звукового сигнала. Используйте черную металлическую форму для выпечки. После разогрева поместите пирог в центр решетки для гриля. Первая настройка предназначена для форм диаметром 18 см, вторая — для форм диаметром 26 см.
3	Домашняя пицца	0,2–0,6 0,8–1,2	Противень для выпечки	1	Используйте бумагу для выстилания хлебопекарных форм. Поместите пиццу массой 0,2–0,6 кг на круглый противень для пиццы, а пиццу массой 0,8–1,2 кг — на квадратный противень для выпечки.
4	Кексы	0,5–0,6 0,7–0,8	Решетка для гриля	1	Поместите тесто для 12 кексов в круглую черную металлическую форму для выпечки.
5	Слоеное тесто для фруктов	0,2–0,3 0,4–0,5	Противень для выпечки	1	Выложите 4 куска слоеного теста в два ряда на бумагу для выстилания хлебопекарных форм в противне для выпечки. Первая настройка предназначена для 4 маленьких кусков слоеного теста (0,2–0,3 кг), вторая — для 4 больших (0,4–0,5 кг).

BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_RU.indd 41 2014-07-16 4:23:03

Программы автоматического параллельного приготовления

Перед использованием программ автоматического параллельного приготовления вставьте разделитель в духовой шкаф.
В следующей таблице представлено 5 программ автоматического параллельного приготовления, в том числе жарения и запекания различных блюд.
С помощью этих программ можно одновременно приготовить основное блюдо и гарнир или основное блюдо и десерт. Таблица содержит информацию о количестве блюд и весовом диапазоне, а также соответствующие рекомендации.
Для вашего удобства режимы и время приготовления блюд предварительно запрограммированы. Ознакомиться с ними можно в инструкциях по приготовлению блюд. Продукты следует помещать только в холодный духовой шкаф.

Нет	Отделение	Название блюда	Масса (кг)	Принадлежности	Уровень	Рекомендации
1	Верхнее	Куски цыпленка	0,3–0,5 0,8–1,0	Глубокий противень и решетка для жарки	4	Приправьте куски цыпленка маслом и специями. Положите их кожицей вверх на решетку для гриля.
	Нижнее	Картофельный гратен	0,4–0,6 0,8–1,0	Решетка для гриля	1	Используйте жаропрочное блюдо для выпечки. Поместите картофель в центр решетки для гриля.
2	Верхнее	Жареные овощи	0,4–0,5 0,7–0,8	Глубокий противень	4	Выложите порезанные овощи, например кабачки, перец, лук, грибы, укроп, баклажан и помидоры, в глубокий противень. Приправьте их оливковым маслом и специями.
	Нижнее	Основа для пиццы	0,1–0,2 0,3–0,4	Противень для выпечки	1	Поместите основу для пиццы на бумагу для выстилания хлебопекарных форм в противень для выпечки.
3	Верхнее	Жареная рыба	0,3–0,5 0,6–0,8	Глубокий противень и решетка для жарки	4	Вымойте и приготовьте рыбу (например, форель, леща, судака или морского карася), добавьте лимонный сок, травы и специи. Натрите оливковым маслом и специями. Поместите рыбу на решетку для гриля.
	Нижнее	Дольки картофеля	0,3–0,4 0,5–0,6	Противень для выпечки	1	Вымойте и почистите картофель. Порежьте его дольками, а маленькие картофелины порежьте пополам. Приправьте их оливковым маслом и специями.

BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_RU.indd 42 2014-07-16 4:23:03

Нет	Отделение	Название блюда	Масса (кг)	Принадлежности	Уровень	Рекомендации
4	Верхнее	Жареная утиная грудка	0,3–0,5 (1–2 тонких) 0,6–0,8 (2 толстых)	Глубокий противень и решетка для жарки	4	Поместите замаринованную утиную грудку на решетку для гриля жирной стороной вверх. Первая настройка предназначена для утиных грудок средних размеров (0,3 кг), вторая — для двух утиных грудок (по 0,4 кг каждая)
	Нижнее	Печеные яблоки	0,4–0,5 0,9–1,0	Решетка для гриля	1	Ополосните яблоки, удалите сердцевину и заполните их марципаном или изюмом. Поместите яблоки на круглое жаропрочное блюдо.
5	Верхнее	Кексы	0,5–0,6 0,7–0,8	Решетка для гриля	4	Поместите тесто для 12 кексов в круглую черную металлическую форму для выпечки.
	Нижнее	Домашняя пицца	0,2–0,6 0,8–1,2	Противень для выпечки	1	Выложите пиццу массой 0,2–0,6 кг на круглое металлическое блюдо для пиццы, а пиццу массой 0,8–1,2 кг — на противень для выпечки. Используйте бумагу для выстилания хлебопекарных форм.

BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_RU.indd 43 2014-07-16 4:23:03

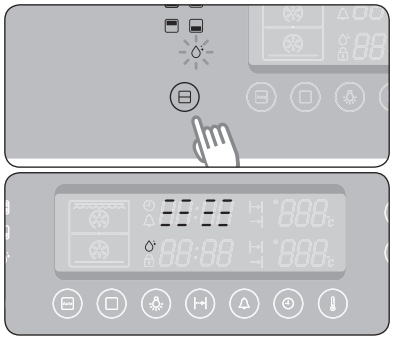
чистка и технический уход

ПАРОВАЯ ОЧИСТКА

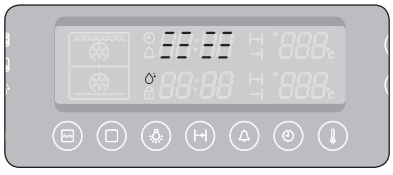
1. Извлеките из духового шкафа все принадлежности.
2. Налейте на дно пустого духового шкафа примерно 400 мл воды. Используйте обычную, а не дистиллированную воду.
3. Закройте дверцу духового шкафа.

⚠ **Внимание**! Система паровой очистки включается только после охлаждения духового шкафа до комнатной температуры. Дайте устройству остыть, если паровая очистка не работает.

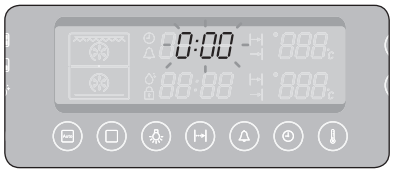
4. Нажмите кнопку **Выбор отделения** для включения паровой очистки и подождите 5 секунд.
   Символ начнет мигать.



5. По прошествии определенного времени нагреватель перестанет работать, а его лампа останется включенной.

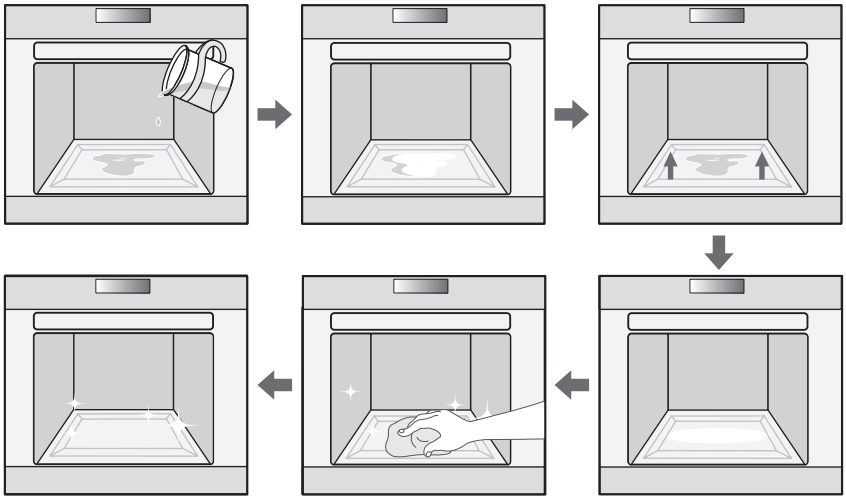


6. По завершении операции дисплей замигает и прозвучит сигнал.



7. Нажмите кнопку **Включение и выключение питания**, чтобы завершить операцию и очистить внутренние поверхности.

BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_RU.indd 44 2014-07-16 4:23:04



После отключения паровой очистки

- Открывая дверцу до окончания процедуры паровой очистки, соблюдайте осторожность: вода на нижней поверхности очень горячая.
- Никогда не оставляйте неиспарившуюся воду в духовом шкафу на длительное время (например, на ночь).
- Откройте дверцу шкафа и вытрите остатки воды губкой.
- Протрите внутренние поверхности духового шкафа губкой, пропитанной моющим средством, мягкой щеткой или нейлоновым ершиком. Для удаления стойких пятен используйте жесткую нейлоновую мочалку.
- Известковый осадок можно удалить тканью, пропитанной уксусом.
- Вытрите поверхности чистой водой и насухо протрите мягкой тканью (не забудьте протереть под уплотнителем дверцы).
- Если духовой шкаф загрязнен сильно, можно повторить процедуру, когда он остынет.
- Если духовой шкаф сильно загрязнен жиром (к примеру, после жарки или гриллирования), рекомендуется втереть моющее средство в стойкие пятна и лишь потом включить паровую очистку.
- После очистки оставьте дверь духового шкафа приоткрытой на 15°, чтобы внутренние эмалированные поверхности полностью высохли.

BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_RU.indd 45 2014-07-16 4:23:04

БЫСТРАЯ СУШКА

1. Приоткройте дверцу, чтобы угол составлял примерно 30°.
2. Нажмите кнопку **Выбор отделения** и выберите одиночное приготовление.
3. Нажмите кнопку **Выбор режима приготовления**.
4. Нажмите кнопку **Установка времени/температуры** и выберите конвекцию.
5. Установите время приготовления 5 минут и температуру 50 °C.
6. По истечении времени выключите духовой шкаф.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**. НЕ используйте для чистки духового шкафа оборудование, создающее струю пара или воды с высоким давлением.

ПОВЕРХНОСТИ, ПОКРЫТЫЕ КАТАЛИТИЧЕСКОЙ ЭМАЛЬЮ (ДОПОЛНИТЕЛЬНО)

Съемная крышка покрыта темной каталитической эмалью. В результате вращения блюд и циркуляции воздуха при конвекции на ней могут оставаться пятна масла и жира. При нагреве духового шкафа до температуры 200 °C (например, для выпечки или жарки) эти пятна выгорают. Более высокая температура ускоряет выгорание пятен.

1. Извлеките из духового шкафа все принадлежности.
2. Очистите камеру духового шкафа в соответствии с инструкциями, приведенными в разделе «Чистка вручную».
3. Включите оба нагревательных элемента.
4. Установите температуру 250 °C.
5. Включите духовой шкаф и оставьте его работать приблизительно на час. Точное время зависит от уровня загрязнения. Пятна, оставшиеся после такой очистки, будут в дальнейшем исчезать во время приготовления блюд при высокой температуре.

НАРУЖНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ ДУХОВОГО ШКАФА

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**. Перед чисткой убедитесь, что духовой шкаф остыл.

- Очистка камеры духового шкафа и внешних поверхностей производится тканью, смоченной мягким моющим средством или теплой мыльной водой.
- Вытирайте поверхности насухо бумажным полотенцем или сухой тканью.
- Не используйте для чистки металлические мочалки, едкие чистящие средства и абразивные материалы.

Передние панели из нержавеющей стали

- Не используйте металлические мочалки, губки, предназначенные для промывки и очистки, и абразивные средства: они могут повредить покрытие.

Передние панели из алюминия

- Аккуратно протрите панель мягкой тканью или салфеткой из микрофибры, смоченной мягким средством для чистки стекла.

КАМЕРА ДУХОВОГО ШКАФА

- Не чистите уплотнители дверцы вручную.
- Не используйте жесткие губки, предназначенные для промывки и очистки.
- Чтобы не повредить эмалированные поверхности, используйте имеющиеся в продаже чистящие средства для духовых шкафов.
- Для удаления стойких пятен используйте специальное чистящее средство для духовых шкафов.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Мойте посуду и принадлежности после каждого использования и вытирайте насухо кухонным полотенцем.

Для облегчения чистки принадлежности можно на 30 минут поместить в теплую мыльную воду.

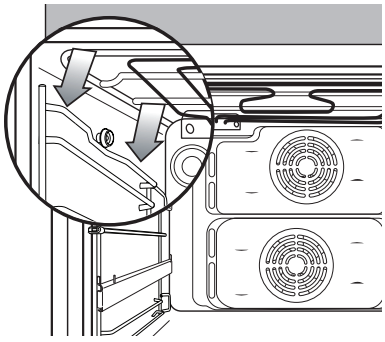
BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_RU.indd 46 2014-07-16 4:23:04

НАПРАВЛЯЮЩИЕ

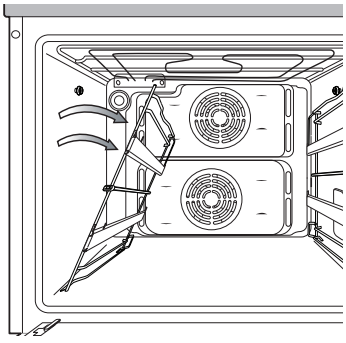
Для очистки внутренней поверхности духового шкафа можно удалить обе стойки с направляющими.

Снятие стоек

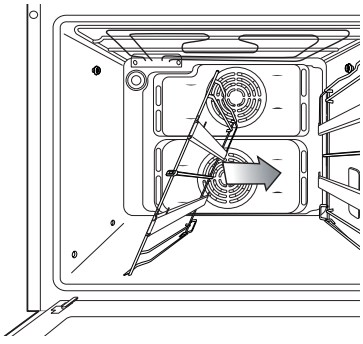
1. Нажмите на стойку вверху посередине.



2. Поверните стойку примерно на 45º.



3. Потяните стойку в сторону и извлеките ее из двух нижних отверстий.



Установка. Повторите действия 1, 2 и 3 в обратном порядке.

BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_RU.indd 47 2014-07-16 4:23:05

гарантия и обслуживание

ЧАСТО ЗАДАВАЕМЫЕ ВОПРОСЫ И ОБНАРУЖЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Духовой шкаф не нагревается.

Выполните одно из предложенных действий.

- Возможно, устройство выключено. Включите его.
- Возможно, не задано время. Установите время (см. раздел «Установка времени»).
- Проверьте, выполнена ли необходимая настройка.
- Возможно, в электросети перегорел плавкий предохранитель или сработал автоматический выключатель. Попробуйте заменить предохранитель или включить выключатель. Если это не поможет решить проблему, обратитесь к квалифицированному электрику.

Я выбрал режим работы духового шкафа и установил температуру, но он не нагревается.

Проблема может быть вызвана неполадками в духовом шкафу. Обратитесь в местный сервисный центр.

На дисплее появляется код ошибки, и духовой шкаф не нагревается.

Обратитесь к таблице на странице 50 настоящего руководства.

Дисплей с показаниями времени мигает.

Дисплей мигает после внезапных отключений электропитания. Установите время (см. раздел «Установка времени»).

Не работает освещение духового шкафа.

Лампа освещения перегорела. Замените лампу (см. раздел «Замена лампы»).

Я выбрал режим, при котором вентилятор не должен работать, но он все равно вращается.

После приготовления пищи вентилятор работает, пока духовой шкаф не охладится. Если вентилятор продолжает работать после охлаждения шкафа, обратитесь в местный сервисный центр.

BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_RU.indd 48 2014-07-16 4:23:05

КОДЫ ОШИБОК И СИСТЕМЫ ЗАЩИТЫ

Защита от электрического перенапряжения	Возможная проблема	Решение
E-2*1)	КОРОТКОЕ ЗАМЫКАНИЕ В ЦЕПИ ТЕМПЕРАТУРНОГО ДАТЧИКА	Обратитесь в местный сервисный центр компании SAMSUNG .
S-01	СРАБОТАЛО ЗАЩИТНОЕ ОТКЛЮЧЕНИЕ Духовой шкаф слишком долго работал с заданной температурой.	Выключите духовой шкаф и извлеките пищу. Дайте устройству остыть перед дальнейшим использованием.
-SE- E-0*2)	Эти коды отображаются, когда существует риск возникновения неисправности. Их появление позволяет исключить эксплуатацию неисправного духового шкафа или предотвратить возникновение опасных ситуаций.	Если сообщение -SE- появилось без видимых причин (вы не нажимали и не удерживали кнопки), обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung.
-dE-	ОТСУТСТВУЕТ РАЗДЕЛИТЕЛЬ Разделитель используется неправильно. См. раздел «Выбор положения разделителя» (стр. 14).	При приготовлении в верхнем или нижнем отделении, а также при параллельном приготовлении в духовой шкаф вставляется разделитель. При одиночном приготовлении разделителя быть не должно.
-UP-	ЗАЩИТА ОТ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ПЕРЕНАПРЯЖЕНИЯ Эта функция служит для защиты устройства от скачков напряжения. При сильном скачке напряжения подается сигнал и отображается сообщение -UP-. Нагреватель, освещение, конвекция и вращение вертела отключаются.	Как только напряжение стабилизируется, функция защиты от перенапряжения автоматически отключается и духовой шкаф возвращается в рабочее состояние. Активация функции защиты от перенапряжения может прервать процесс приготовления.

*1) на месте двух звездочек могут отображаться любые цифры.

*2) на месте двух звездочек могут отображаться любые цифры.

Сообщение «E-08» не всегда свидетельствует о неисправности духового шкафа. Оно может появиться на экране, если напряжение ниже нормального, что приводит к увеличению времени нагревания. Прежде чем обращаться в сервисный центр, попробуйте перед запуском нужного режима предварительно разогреть камеру духового шкафа.
Если в этом случае ошибка не появляется, вероятно, вы не прогреваете духовой шкаф до заданной температуры перед помещением в него блюда.

BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_RU.indd 49 2014-07-16 4:23:05

для заметок

Подлежит использованию по назначению
в нормальных условиях
Срок службы: 7 лет

	Символ «не для пищевой продукции» применяется в соответствие с техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности упаковки» 005/2011 и указывает на то, что упаковка данного продукта не предназначена для повторного использования и подлежит утилизации. Упаковку данного продукта запрещается использовать для хранения пищевой продукции.
	Символ «петля Мебиуса» указывает на возможность утилизации упаковки. Символ может быть дополнен обозначением материала упаковки в виде цифрового и/или буквенного обозначения.

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ	
Класс энергоэффективности	A
Потребление электроэнергии, кВт·ч стандартный разогрев принудительная циркуляция воздуха (при стандартной загрузке)	0.89 0.89/0.59/0.59*
Полезный объем жарочного электрошкафа V, л	Серия NV70F57 70/30/32 Серия NV66F57 66/30/32 BQ2D7G044 65/30/32
Тип полезного объема жарочного электрошкафа, л	большой
Адрес и наименование лаборатории	(Мэтан-донг) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-си,Гйонгги-до, Корея, 443-742

Характеристики энергетической эффективности определены согласно Приказу Министерства промышленности и торговли РФ от 29 апреля 2010 г. № 357

На продукте присутствует наклейка с информацией о его энергетической эффективности
* обе камеры / верхняя камера / нижняя камера
❄ оборудование класса I

для заметок

Производитель : Samsung Electronics Co., Ltd /
Самсунг Электроникс Ко., Лтд

Адрес производителя :
(Мэтан-донг) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-си,
Гйонгги-до, Корея, 443-742

Адрес мощностей производства :
20230 313 Moo 1, Сухафибан 8 Роад, Срирача Индастри Парк,
Т. Бунг А. Срирача, Чонбури, Тайланд

Страна производства : Таиланд

Импортер в России :
ООО «Самсунг Электроникс Рус Компани»
Адрес: 125009, г. Москва, Россия, ул. Воздвиженка 10, 4 этаж

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

СТРАНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-УЗЕЛ
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500(GSM: 7799, VIP care 7700)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	
KYRGYZSTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/kz_ru/support
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/support
MONGOLIA	7-495-363-17-00	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support (Russian)

DG68-00269Y-07

Серія NV70F57
Серія NV66F57
BQ2D7G044

Вбудована духовка

Посібник користувача

Planet First **100 % Recycled Paper**

Цей посібник виготовлено виключно із переробленого паперу.

уявіть можливості

Дякуємо за придбання цього виробу компанії Samsung.

SAMSUNG

BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_UK.indd 1 2014-07-16 4:22:54

ЗМІСТ

КОРИСТУВАННЯ ЦИМ ПОСІБНИКОМ 4

04 Користування цим посібником

ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ 4

07 Заміна лампочки

ВСТАНОВЛЕННЯ 9

10 Знімання дверцят
11 Знімання скла з дверцят
11 Правильна утилізація виробу (Відходи електричного та електронного обладнання)

ЧАСТИНИ ТА ФУНКЦІЇ 12

12 Піч
13 Елементи керування піччю
13 Приладдя
15 Використання приладдя
16 Спеціальні функції

ПЕРЕД ПОЧАТКОМ РОБОТИ 17

17 Налаштування годинника
18 Попереднє чищення

BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_UK.indd 2 2014-07-16 4:22:54

ВИКОРИСТАННЯ ПЕЧІ
19

19 Встановлення режиму розділювача
22 Налаштування температури печі
23 Час приготування
24 Вимкнення печі
25 Таймер
25 Вмикання/вимикання лампочки в печі
26 Функція безпеки для дітей
26 Вимкнення звукового сигналу
27 Функції печі
35 Вказівки щодо приготування страв
36 Режим автоматичного приготування їжі

ЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД
44

44 Чищення парою
46 Швидке висихання
46 Каталітична емальована поверхня (елемент додаткової комплектації)
46 Зовнішня поверхня печі
46 Внутрішня частина
46 Приладдя
47 Бокові доріжки

ГАРАНТІЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ
48

48 Відповіді на поширені питання та усунення несправностей

BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_UK.indd 3 2014-07-16 4:22:54

користування цим посібником

Дякуємо, що вибрали вбудовану піч SAMSUNG.

У цьому посібнику користування піччю міститься важлива інформація про безпеку та інструкції, призначені допомогти вам під час роботи та технічного обслуговування пристрою.

Перш ніж використовувати піч, прочитайте цей посібник і зберігайте його для довідки у майбутньому.

У тексті посібника використовуються такі символи:

⚠		
ПОПЕРЕДЖЕННЯ чи УВАГА	**Важлива інформація**	**Примітка**

інструкції з техніки безпеки

Встановлення цієї печі має виконувати тільки електрик із відповідною ліцензією. Спеціаліст зі встановлення несе відповідальність за підключення пристрою до мережі із дотриманням відповідних рекомендацій з техніки безпеки.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Цей пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями, або особами, які не мають достатнього досвіду чи знань, якщо вони перебувають без нагляду відповідальної за їхню безпеку особи або не навчені безпечно користуватися піччю.

За малими дітьми слід наглядати, щоб вони не гралися з пристроєм.

Якщо доданий кабель пошкоджено, його потрібно замінити на спеціальний кабель або комплект від виробника чи уповноваженого представника з обслуговування (лише для моделей із фіксованою проводкою).

Якщо кабель живлення пошкоджено, задля уникнення небезпеки його має замінити виробник, працівник служби обслуговування чи кваліфікований спеціаліст. (лише для моделей із кабелем живлення).

Пристрій слід встановлювати таким чином, щоб його можна було відключити від мережі після встановлення. Для відключення пристрою використовуйте штекер, який має бути легкодоступним, або перемикач, встановлений у фіксовану проводку згідно правил

BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_UK.indd 4 2014-07-16 4:22:54

Під час використання пристрій нагрівається. Уникайте контакту з нагрівальними елементами всередині пристрою.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Доступні частини пристрою можуть сильно нагріватися. Не підпускайте до печі малих дітей.

Якщо пристрій має функцію приготування на парі або самоочищення, перед увімкненням режиму очищення необхідно видалити решітки їжі; також під час очищення парою і самоочищення в печі не має бути ніякого приладдя. (тільки для моделей із функцією чищення).

Якщо пристрій має функцію приготування на парі, в режимі чищення поверхні можуть нагріватися більше, ніж звичайно, і не слід допускати дітей близько до печі (тільки для моделей із функцією чищення).

Використовуйте лише температурний датчик, рекомендований для цієї печі (тільки для моделей із датчиком температури).

Не використовуйте очищувач парою.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Перед заміною лампи пристрій потрібно вимкнути, щоб уникнути можливості ураження електричним струмом.

Не використовуйте для миття скла жорсткі абразивні миючі засоби та гострі металеві шкребки, оскільки можна подряпати поверхню, що може спричинити дроблення скла.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Пристрій і його легкодоступні частини нагріваються під час використання.
Уникайте контакту з нагрівальними елементами. Дітей до 8 років, які не перебувають під постійним наглядом дорослих, не слід підпускати до пристрою.

Діти, старші 8 років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, чи особи, які не мають достатнього досвіду чи знань, можуть користуватися пристроєм лише, якщо перебувають під наглядом або навчені безпечно користуватись пристроєм і усвідомлюють небезпеку від неправильного користування. Не дозволяйте дітям гратися з цим пристроєм. Чистити та обслуговувати пристрій діти можуть лише під наглядом дорослих.

Під час роботи доступні частини пристрою можуть сильно нагріватися.

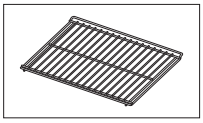
BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_UK.indd 5 2014-07-16 4:22:54

Під час роботи дверцята і зовнішня поверхня можуть сильно нагріватися.

Слідкуйте, щоб пристрій і його кабель живлення перебували поза межами досяжності дітей молодших 8 років.

Пристрої не призначено для керування за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.

Ставте вигнутою вгору стороною до заду, щоб підтримувати великі шматки продуктів. (залежно від моделі)



⚠ УВАГА

Якщо піч було пошкоджено під час транспортування, не підключайте її.

До джерела живлення цей пристрій має підключати лише електрик із відповідною ліцензією.

У разі виявлення дефекту чи пошкодження пристрою, не вмикайте його.

Ремонт має виконувати тільки технічний персонал із відповідною ліцензією. Невідповідний ремонт може спричинити значну небезпеку для вас та інших. Якщо піч потребує ремонту, зверніться у центр обслуговування SAMSUNG або до торгового представника.

Електричні проводи та кабелі не мають торкатись печі.

Піч слід під'єднати до джерела живлення через схвалений автоматичний переривач або запобіжник. Не використовуйте адаптерів для кількох штекерів або подовжувачі.

Під час ремонту або чищення живлення пристрою слід вимкнути.

Будьте уважні, коли підключаєте електропристрої до розетки біля печі.

Цей пристрій готує їжу на парі, не використовуйте його, якщо картридж подачі води пошкоджено. (тільки для моделей із функцією приготування на парі).

Якщо картридж тріснув або поламався, не використовуйте його і зверніться до найближчого центру обслуговування. (тільки для моделей із функцією приготування на парі).

Цю піч розроблено виключно для приготування їжі в домашніх умовах.

Під час використання внутрішні поверхні печі нагріваються і можуть спричинити опіки. Не торкайтесь елементів нагрівання або внутрішньої поверхні печі, допоки вони не охолонуть.

Не зберігайте легкозаймисті матеріали в печі.

Під час роботи пристрою за високої температури впродовж тривалого часу поверхня печі нагрівається.

Під час приготування їжі будьте обережні, коли відкриваєте дверцята печі, оскільки може статися викид гарячого повітря і пари.

Якщо ви готуєте страви, які містять спирт, зважте на те, що через високу температуру спирт може випаруватись і пара може загорітись у разі контактування з гарячими частинами печі.

BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_UK.indd 6 2014-07-16 4:22:54

Задля безпеки не застосовуйте для чищення засоби, які використовують воду під високим тиском чи пару.

Під час використання печі діти мають перебувати на безпечній відстані.

Заморожені продукти, наприклад піцу, слід готувати на великій решітці. Якщо використовується форма для випікання, вона може зазнати деформацій внаслідок значного коливання температури.

Не лийте воду на дно печі, якщо воно гаряче. Це може пошкодити емальовану поверхню.

Під час приготування їжі дверцята печі мають бути зачинені.

Не застеляйте дно печі алюмінієвою фольгою і не ставте форми для випікання або піддони. Алюмінієва фольга блокує тепло, що може пошкодити емальовану поверхню і стати причиною поганих результатів приготування страв.

Фруктовий сік залишає плями, які можуть не змитись з емальованої поверхні печі. Під час приготування дуже вологих пирогів використовуйте глибокий посуд.

Не ставте посуд на відкриті дверцята печі.

Наглядайте за малими дітьми і не дозволяйте їм бавитись із пристроєм.

Закриваючи чи відкриваючи дверцята, слідкуйте, щоб поруч не було дітей; діти можуть вдаритися об дверцята чи прищемити пальці.

Не слід ставати, спиратися, сідати або ставити важкі речі на двері.

Не застосовуйте надмірну силу, відкриваючи дверцята.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Не від'єднуйте пристрій від мережі живлення навіть після завершення процесу приготування їжі.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Закривайте дверцята на час роботи печі.

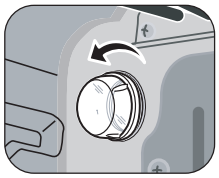
ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ

⚠ Небезпека ураження електричним струмом! Перш ніж зняти лампочку, виконайте такі вказівки:

- Вимкніть піч.
- Від'єднайте піч від мережі.
- Захистіть лампочку і скляний ковпачок, розстеливши внизу печі ганчірку.
- Лампочки можна придбати в центрі обслуговування SAMSUNG.

BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_UK.indd 7 2014-07-16 4:22:54

Задня лампочка печі



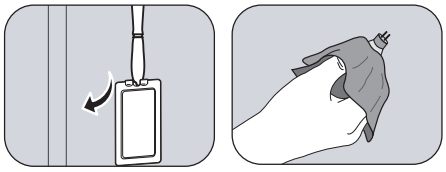
1. Зніміть ковпачок, повернувши його проти годинникової стрілки, і вийміть металеве кільце, пласке кільце і почистьте скляний ковпачок. У разі потреби замініть лампочку на жаростійку лампочку, яка відповідає таким вимогам: 25 Вт, 300 °C.

2. У разі потреби почистьте скляний ковпачок, металеве кільце і пласке кільце.

3. Встановіть металеве і пласке кільця на скляний ковпачок.

4. Встановіть скляний ковпачок, який ви зняли у кроці 1, і поверніть його за годинниковою стрілкою.

Бічна лампочка (залежно від моделі)



1. Щоб зняти скляний ковпачок, підтримуйте нижній кінець рукою і просуньте між скло та рамку плаский гострий предмет, наприклад ніж.

2. Зніміть кришку.

3. В разі потреби замініть галогенову лампочку на жаростійку галогенову лампочку, яка відповідає таким вимогам: 25-40 Вт, 300 °C.

Підказка. Заміняючи галогенову лампочку, використовуйте суху ганчірку, щоб піт із рук не потрапляв на поверхню лампочки. Таким чином ви продовжите термін служби лампочки.

4. Знову встановіть скляний ковпачок.

BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_UK.indd 8 2014-07-16 4:22:55

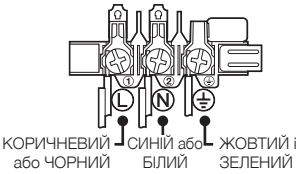
встановлення

⚠ Інструкції з техніки безпеки під час встановлення

Піч може встановлювати лише електрик із відповідною ліцензією. Спеціаліст зі встановлення несе відповідальність за підключення пристрою до мережі із дотриманням відповідних рекомендацій з техніки безпеки.

- Під час встановлення печі не торкайтеся деталей під напругою.
- Шафка, у яку буде вбудовано піч, має відповідати вимогам щодо стійкості згідно з нормами DIN 68930.

Під'єднання живлення



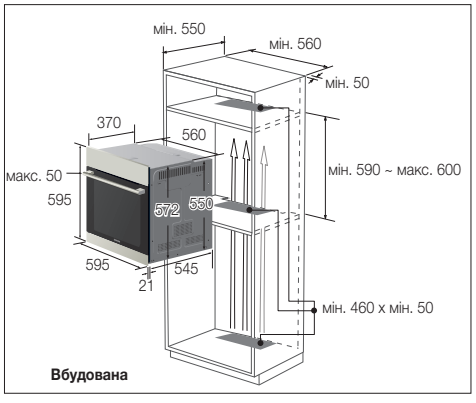
Якщо пристрій не під'єднано до мережі живлення за допомогою штекера, слід використовувати багатополюсний перемикач (відстань між контактами має становити не менше 3 мм) відповідно до вимог з техніки безпеки. Кабель живлення (H05 RR-F або H05 VV-F, мін. 2,5 мм²) має бути достатньої довжини для підключення до печі, навіть коли піч стоїть на підлозі перед вбудованою шафкою. Перед тим як під'єднати живлення до відповідного роз'єму, за допомогою викрутки зніміть кришку з'єднань з тильної сторони печі і викрутіть гвинти затискачів кабелю. Піч заземлена через роз'єм (⏚). Жовтий і зелений кабелі (заземлення) слід під'єднати першими; такі кабелі мають бути довшими за інші. Якщо піч під'єднана до мережі живлення за допомогою штекера, цей штекер має залишатись доступним і після встановлення. Компанія Samsung не несе відповідальності за нещасні випадки, які трапились внаслідок помилкового чи неправильного підключення.

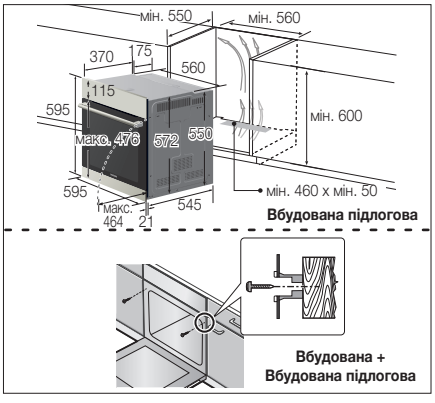
⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Уникайте защемлення кабелю з'єднання під час встановлення і контакту кабелю з гарячими частинами печі.

Встановлення у шафку

Що стосується вбудованих моделей, пластмасові поверхні і клей мають витримувати температуру 90 °C - для шафки, в яку вбудовано піч, і температуру 75 °C - для шафок поблизу. Компанія Samsung не несе жодної відповідальності за пошкодження пластмасових поверхонь чи клею від тепла.

В основі шафки, де встановлюватиметься піч, має бути вентиляційний отвір. Для вентиляції потрібно залишити зазор близько 50 мм між нижньою полицею і несучою стінкою. Якщо піч встановлюється під варильною поверхнею, дотримуйтесь інструкцій із використання варильної поверхні.





BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_UK.indd 9 2014-07-16 4:22:56

Потисніть пристрій до кінця у шафку і надійно зафіксуйте піч з обох боків 2 гвинтами. Упевніться, що між пристроєм і сусідньою шафкою залишено зазор принаймні у 5 мм.

Встановивши пристрій, зніміть вінілову захисну плівку, плівку, папір і вийміть аксесуари з дверцят і зсередини печі. Перш ніж виймати піч із шафки, від'єднайте піч від джерела живлення і викрутіть 2 гвинти з обох боків печі.

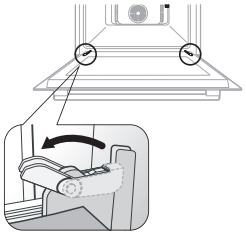
⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Для вбудованої моделі слід залишити вентиляційний отвір для потоку повітря, як показано на малюнку. Не закривайте цей отвір, оскільки він використовується для вентиляції.

Передня панель печі, а саме ручка, різниться залежно від моделі. Проте розмір печі на малюнку той самий.

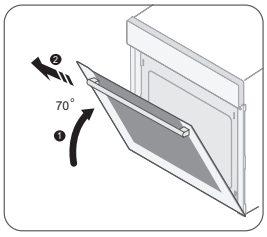
ЗНІМАННЯ ДВЕРЦЯТ

За звичайного користування дверцята печі не слід знімати, проте якщо це необхідно, наприклад для чищення, дотримуйтесь таких вказівок.

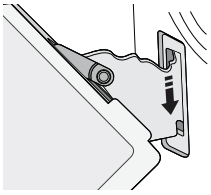
⚠ **УВАГА**. Дверцята печі важкі.



1. Відкрийте дверцята і повністю відкрийте фіксатори на обох завісах.



2. Закрийте дверцята на 70°. Обома руками візьміться з боків дверцят печі посередині і потягніть, доки завіси не вийдуть із відповідних отворів.

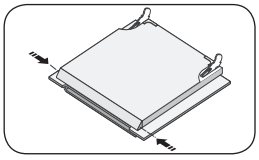


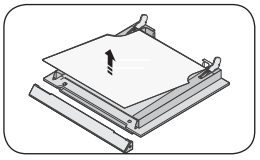
3. Після чищення повторіть дії кроків 1 і 2 у зворотному порядку, щоб встановити дверцята. Затискачі на завісах слід закрити з обох боків.

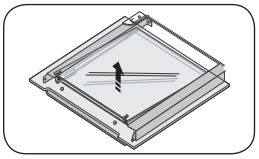
BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_UK.indd 10 2014-07-16 4:22:56

ЗНІМАННЯ СКЛА З ДВЕРЦЯТ

У дверцятах печі є три шари скла, які можна зняти для чищення.







1 Натисніть кнопки ліворуч та праворуч від дверцят.

2 Зніміть кріплення та вийміть із дверцят скло 1.

3 Підніміть скло 2 та промийте його теплою водою або миючим засобом, а потім витріть насухо м'якою чистою ганчіркою.

ВСТАНОВЛЕННЯ. Щоб установити дверцята на місце, виконайте дії 1 та 2 у зворотному порядку. Скляні дверцята моделей з 2-ма та 4-ма шарами скла можуть відрізнятися за виглядом. Друковане зображення на внутрішньому склі 1 має знаходитися внизу.

АВТОМАТИЧНА ФУНКЦІЯ ЗАОЩАДЖЕННЯ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ

- Якщо ви не виберете жодної функції, коли пристрій перебуває посеред процесу налаштування або увімкнено тимчасовий режим зупинки, функцію буде скасовано, і за 10 хвилин з'явиться годинник.
- Лампочка: під час приготування можна вимкнути лампочку печі, натиснувши кнопку освітлення печі. Задля заощадження електроенергії лампочка печі вимикається за кілька хвилин після запуску програми приготування.

ПРАВИЛЬНА УТИЛІЗАЦІЯ ВИРОБУ (ВІДХОДИ ЕЛЕКТРИЧНОГО ТА ЕЛЕКТРОННОГО ОБЛАДНАННЯ)

(Стосується країн, в яких запроваджено системи розподіленої утилізації)

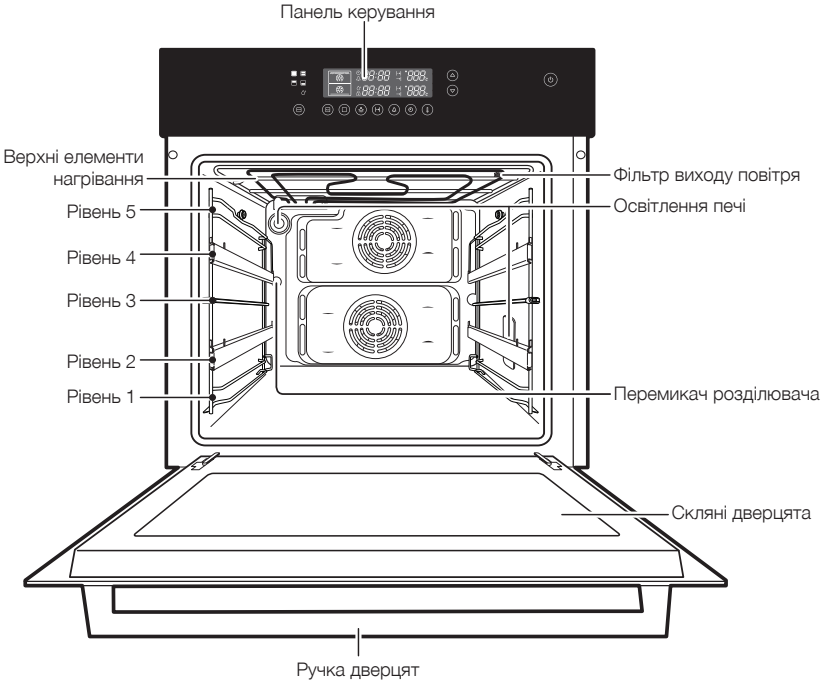
Ця позначка на виробі, аксесуарах або в документації до них вказує, що виріб, а також відповідні електронні аксесуари (наприклад, зарядний пристрій, гарнітура, USB-кабель) не можна викидати разом із побутовим сміттям після завершення терміну експлуатації. Щоб запобігти можливій шкоді довкіллю або здоров'ю людини через неконтрольовану утилізацію, утилізуйте це обладнання окремо від інших видів відходів, віддаючи його на переробку та уможливлюючи таким чином повторне використання матеріальних ресурсів.

Фізичні особи можуть звернутися до продавця, у якого було придбано виріб, або до місцевого урядового закладу, щоб отримати відомості про місця та способи нешкідливої для довкілля вторинної переробки виробу.

Корпоративним користувачам слід звернутися до свого постачальника та перевірити правила й умови договору про придбання. Цей виріб потрібно утилізувати окремо від інших промислових відходів.

BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_UK.indd 11 2014-07-16 4:22:57

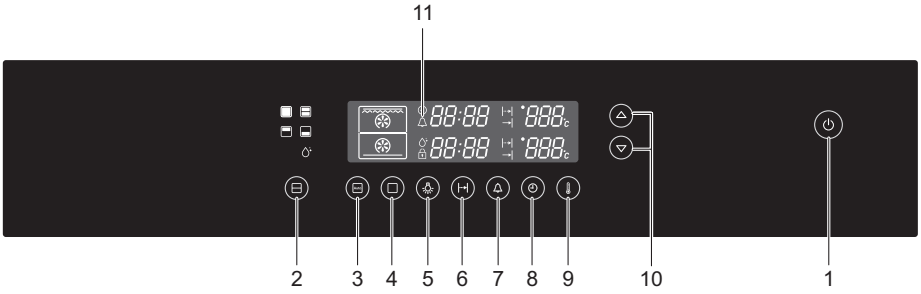
ПІЧ



Рівні полички нумеровані знизу догори.
Рівні 4 та 5 використовуються в основному для функції гриля.
Щоб визначити потрібний рівень встановлення полички для приготування своїх страв, звертайтеся до порад щодо приготування, наведених у цьому посібнику.

BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_UK.indd 12 2014-07-16 4:22:57

ЕЛЕМЕНТИ КЕРУВАННЯ ПІЧЧЮ



1. Кнопка увімкнення/вимкнення живлення
2. Кнопка вибору секції
3. Кнопка увімкнення режиму автоматичного приготування
4. Кнопка вибору режиму приготування
5. Кнопка увімкнення/вимкнення лампочки
6. Кнопка налаштування тривалості приготування
7. Кнопка налаштування таймера
8. Кнопка налаштування годинника
9. Кнопка налаштування температури
10. Кнопки регулювання часу/температури
11. Інформаційний дисплей

Кнопка увімкнення/вимкнення живлення

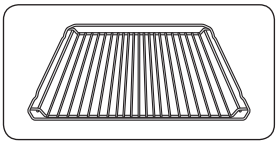
Використовується для увімкнення та вимкнення печі.

Після натиснення кнопки увімкнення/вимкнення живлення кнопки та дисплей печі перестають світитися. Це означає, що всі інші кнопки, окрім кнопки увімкнення/вимкнення живлення, стають неактивними.

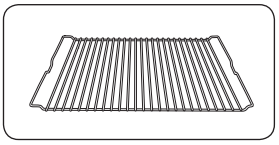
Внаслідок повторного натиснення кнопки увімкнення/вимкнення живлення кнопки та дисплей знов увімкнуться. Таким чином усі кнопки знову стануть доступними для використання.

ПРИЛАДДЯ

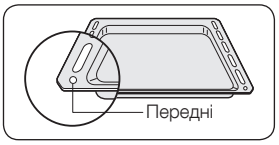
Для печі надаються такі приладдя:



1. **Решітка-гриль**, для тарелів, форм для пирогів, лотків для смаження та гриля.

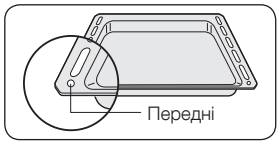


2. **Решітка для смаження**, для смаження.

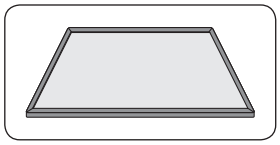


3. **Форма для випікання**, для пирогів та бісквітів.

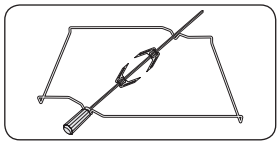
BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_UK.indd 13 2014-07-16 4:22:58



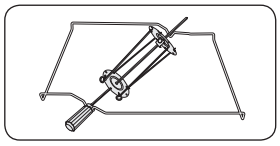
4. **Глибока посудина**, для смаження або збирання м'ясних соків чи крапель жиру.



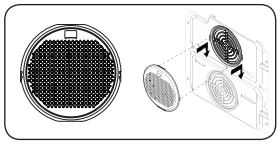
5. **Розділювач**, для верхнього, нижнього режиму і режиму приготування двох окремих страв. Встановлюйте на рівень 3. На задній стінці відділення приготування їжі є перемикач режиму розділювача. Вставте до кінця до задньої стінки.



6. **Рожен для смаження** (елемент додаткової комплектації), 2 виделки, знімну ручку та підставку, яку слід встановлювати на 3-ю поличку знизу. Щоб скористатися рожном, встановіть його в отвір на задній стінці всередині печі. Якщо користуєтеся рожном, глибоку посудину слід встановлювати на рівень 1.



7. **Рожен для смаження і приготування шашлику** (елемент додаткової комплектації).



8. **Фільтр жиру**
   Фільтр жиру, розташований на задній стінці всередині печі, захищає вентилятор, круглий нагрівальний елемент та піч від накопичення забруднень, зокрема бризок жиру. Радимо використовувати цей фільтр під час приготування м'яса. Цей фільтр не можна використовувати під час випікання виробів із тіста! У разі його наявності результати приготування випічки можуть бути невтішними. Якщо фільтр встановлено під час приготування в режимах автоматичного приготування, за потреби можна збільшити час приготування.

Використання:

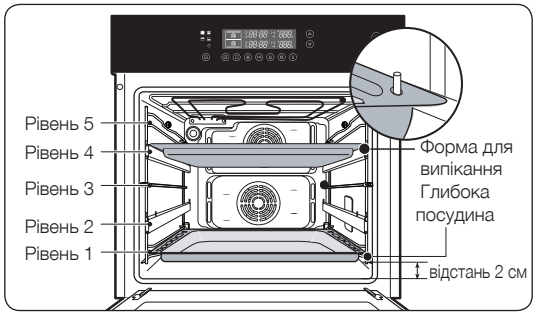
- Встановіть глибокий посуд (не підставку) на рівень 1 для збирання соку під час приготування або на дно печі, якщо будете смажити дуже великий шмат м'яса.
- Натягніть один кінець виделки на рожен; настроміть м'ясо, яке слід засмажити, на рожен.
- Злегка проварену картоплю та овочі можна розкласти навколо країв глибокої посудини для одночасного підсмажування.
- Встановіть підставку на середню поличку «v»-подібною стороною вперед.
- Щоб було легше встановити рожен, ручку можна вкрутити з тупого кінця.
- Опустіть рожен на підставку так, щоб гострий кінець був спрямований до заду, і обережно потисніть, доки кінчик рожна не потрапить на обертовий механізм ззаду печі. Тупий кінець рожна має бути розташований на «v»-подібній деталі. (Рожен має два вушка, які мають знаходитись ближче до дверцят печі для запобігання руху рожна вперед; вушка також служать як лапки ручки).
- Перед приготуванням їжі викрутіть ручку. Після приготування їжі прикрутіть ручку назад, щоб легше було зняти рожен із підставки.

BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_UK.indd 14 2014-07-16 4:22:59

ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДЯ

Форму для випікання, глибоку посудину та решітку-гриль потрібно правильно встановлювати в бокові доріжки. Виймаючи готові страви з печі, пам'ятайте про те, що посуд та поверхні є гарячими.

Наприклад. Рівень 1: Глибока посудина
Рівень 4: Форма для випікання



Якщо використовуєте глибоку посудину або форму для випікання для збирання рідини, яка скапує з їжі, слід правильно встановити таку посудину або форму у бокові доріжки. Якщо таке приладдя буде торкатися дна печі, це може призвести до пошкодження його емальованої поверхні. Форми та посудини, встановлені на рівні 1, повинні знаходитися на відстані принаймні 2 см від дна печі.

Розділювач, решітка-гриль, форма для випікання та глибока посудина

Положення розділювача

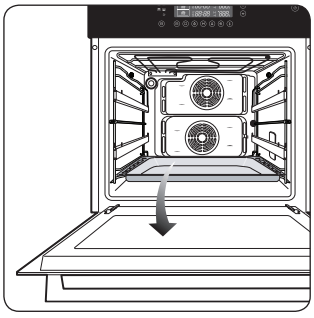
Встановіть розділювач на рівень 3 печі.

Встановлення решітки-гриль

Встановіть решітку-гриль на потрібний рівень.

Встановлення форми для випікання або глибокої посудини

Встановіть форму для випікання та/або глибоку посудину на потрібний рівень.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Для приготування у нижньому, верхньому режимі або режимі приготування двох окремих страв потрібно вставити розділювач.

BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_UK.indd 15 2014-07-16 4:23:00

СПЕЦІАЛЬНІ ФУНКЦІЇ

Піч постачається обладнаною такими спеціальними функціями.

Режими розділювача

якщо встановлено розділювач, можна окремо приготувати дві окремі порції, що дозволяє заощадити електроенергію і забезпечує зручність користування.

Чищення парою

функція автоматичного чищення печі використовує потужність пари для безпечного очищення внутрішньої поверхні печі від жиру і бруду.

Захисне вимкнення

Якщо часу приготування їжі на встановлено, піч автоматично вимкнеться після того, як минуть період часу, вказані нижче.

Час вимикання відповідно до різних температурних налаштувань

Менше, ніж 105 °C	16 години
Від 105 °C до 240 °C	8 години
Від 245 °C до 270 °C	4 години

Цю піч обладнано електричною схемою із системою вимикання у випадку нагрівання. Якщо піч нагрівається до незвичайно високої температури, система на певний період часу вимикає живлення на елементи нагрівання.

Вентилятор

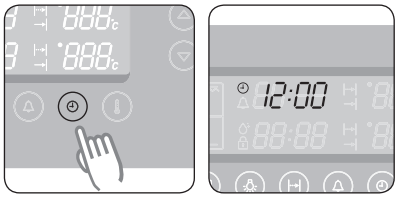
Якщо під час приготування їжі з печі виводиться гаряче повітря, це є звичайним явищем.
Вентилятор може не вимикатися відразу після того, як завершилася програма печі. Він вимкнеться, коли всередині печі температури знизиться до 60 °C або ж за 25 хвилини.

BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_UK.indd 16 2014-07-16 4:23:00

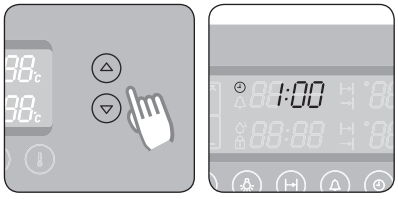
НАЛАШТУВАННЯ ГОДИННИКА

У випадку під'єднання живлення вперше, перед тим як використовувати виріб, налаштуйте час.

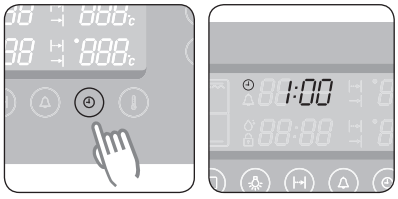
1 Натисніть кнопку **налаштування годинника**.
Заблимає індикація « ⏲ » і «12: ».



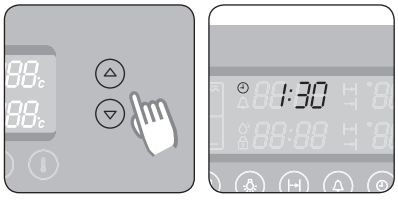
2 Щоб налаштувати годину, натисніть **регулятор керування часом/ температурою**.
Приклад. Щоб встановити 1:30
Зачекайте близько 10 секунд. Годинник перестане миготіти і показуватиме встановлений час.



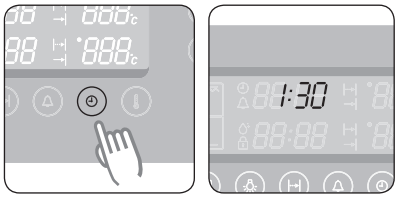
3 Натисніть кнопку **налаштування годинника**.
Заблимає індикація « ⏲ » і « :00».



4 Щоб налаштувати хвилини, натисніть **регулятор керування часом/ температурою**. Зблимає індикація « ⏲ ».



5 Натисніть кнопку **Годинник**, щоб завершити налаштування годинника, або зачекайте близько 10 секунд. « ⏲ » зникне, а напис «30» перестане блимати. На дисплеї відображатиметься час. Тепер виріб готовий до використання.



BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_UK.indd 17 2014-07-16 4:23:01

ПОПЕРЕДНЄ ЧИЩЕННЯ

Перед тим, як використовувати піч уперше, слід ретельно її почистити.

Не використовуйте гострі або абразивні засоби для чищення та сильнодіючі хімічні засоби (кислоти, лужні засоби, розчинники тощо). Таким чином можна пошкодити поверхню печі. Для печей з емальованими передніми панелями слід використовувати засоби для чищення, наявні у продажу.

Чищення печі

1. Відкрийте дверцята. Увімкнеться лампочка.
2. Промийте усі форми, приладдя та бокові доріжки теплою водою або рідиною для миття і протріть насухо м'якою чистою тканиною.
3. Аналогічно почистіть внутрішню поверхню печі.
4. Протріть передню панель виробу вологою ганчіркою.

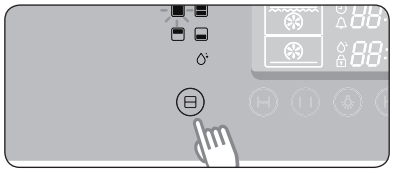
Перевірте правильність налаштування годинника. Перш ніж використовувати піч, слід вийняти все приладдя і увімкнути піч у режимі конвекції за температури 200 °C на 1 годину. З'явиться певний запах, це є звичайним явищем, проте протягом такого періоду підготовки слід забезпечити належне провітрювання кухні.

BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_UK.indd 18 2014-07-16 4:23:02

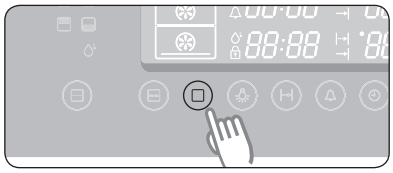
ВСТАНОВЛЕННЯ РЕЖИМУ РОЗДІЛЮВАЧА

Для приготування у нижньому, верхньому режимі або режимі приготування двох окремих страв потрібно вставити розділювач. Для приготування їжі в одному режимі вийміть із печі розділювач. Тоді повертайте **регулятор вибору секції**, щоб вибрати потрібний режим. Детальнішу інформацію див. у таблиці нижче.

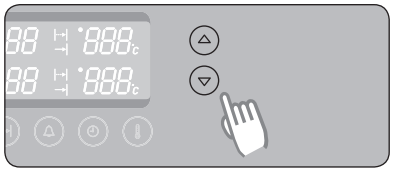
1. Натисніть кнопку вибору секції, щоб вибрати потрібну частину печі для приготування страви.



2. Натисніть кнопку вибору режиму приготування. (у разі використання одного режиму приготування пропустіть цей крок)



3. Щоб вибрати потрібну функцію, натисніть кнопку **керування часом/температурою**. Якщо впродовж 3 секунд не буде виконано жодних інших налаштувань, піч автоматично увімкнеться із вибраним рівнем і функцією.



Режими розділювача

Режим розділювача	Позначення	Функції печі	Встановлення розділювача	Інформація про використання
Верхній режим		1. Конвекція 2. Верхній елемент нагрівання + Конвекція 3. Великий гриль	Так	Цей режим дозволяє заощадити електроенергію та час під час приготування малих порцій їжі.
Режим приготування двох різних страв		Верхній та нижній режими Функція вибору секції	Так	Можна одночасно готувати дві різні страви за двох різних налаштувань температури.
Нижній режим		1. Конвекція 2. Нижній елемент нагрівання + Конвекція	Так	Цей режим дозволяє заощадити електроенергію та час під час приготування малих порцій їжі.

BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_UK.indd 19 2014-07-16 4:23:02

Режим розділювача	Позначення	Функції печі	Встановлення розділювача	Інформація про використання
Один режим	■	**1.** Конвекція **2.** Верхній елемент нагрівання + Конвекція **3.** Звичайний режим **4.** Великий гриль **5.** Малий гриль **6.** Нижній елемент нагрівання + Конвекція	№	
Режим чищення парою			№	

Верхній режим

Працює тільки верхній елемент нагрівання. Потрібно встановити розділювач.

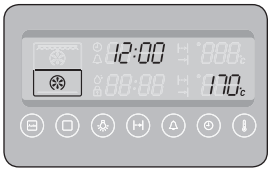
Конвекція

Верхній елемент нагрівання + Конвекція

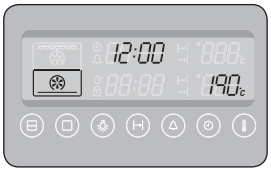
Великий гриль

Нижній режим

Працює тільки нижній елемент нагрівання. Потрібно встановити розділювач.



Конвекція



Нижній елемент нагрівання + Конвекція

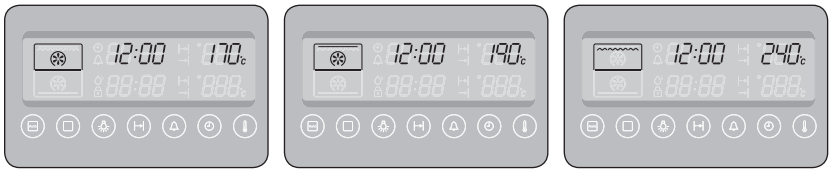
BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_UK.indd 20 2014-07-16 4:23:03

Режим приготування двох різних страв

Верхній та нижній режими працюють одночасно. Можна встановити, який режим буде увімкнено першим. Коли приготування однієї зі страв у режимі приготування двох різних страв завершиться і потрібно змінити час приготування їжі або температуру іншого відділення, натисніть кнопку **вибору секції**, щоб вибрати режим (верхній або нижній), роботу якого потрібно продовжити. Потрібно встановити розділювач.

Режим приготування двох різних страв 1

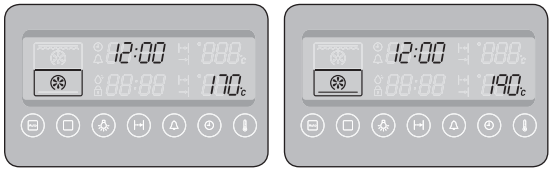
Верхній режим починає працювати першим. Якщо буде натиснуто кнопку **вибору режиму приготування** або мине 15 секунд після того, як було налаштовано верхній режим, і не буде здійснено жодних налаштувань, розпочне роботу нижній режим печі.



Конвекція | Верхній елемент нагрівання + Конвекція | Великий гриль

Режим приготування двох різних страв 2

Оскільки верхній режим запуститься, якщо було натиснуто кнопку **вибору режиму приготування** або минуло 15 секунд і не було виконано подальших налаштувань, піч перейде до нижнього режиму. Верхній та нижній режими працюють одночасно.



Конвекція | Нижній елемент нагрівання + Конвекція

Режим захисту від перенапруги

- Ця функція захищає пристрій від перепадів напруги.
- У разі сильного перепаду напруги лунає сигнал і з'являється повідомлення «-UP-». Нагрівальний елемент, лампа, мотор у режимі конвекції і смаження на рожні вимикаються.
- Функція захисту від перенапруги може перервати процес приготування їжі.
- Коли буде встановлено напругу допустимого діапазону, режим захисту від перенапруги вимкнеться автоматично, і піч повернеться до звичайного режиму роботи.

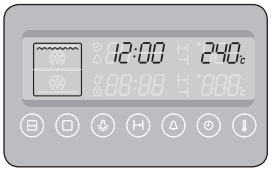
BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_UK.indd 21 2014-07-16 4:23:03

Один режим

Конвекція

Верхній елемент нагрівання + Конвекція

Звичайний режим



Великий гриль

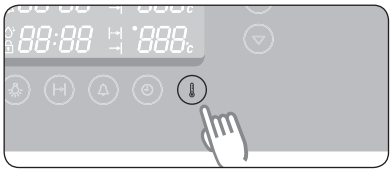
Малий гриль

Нижній елемент нагрівання + Конвекція

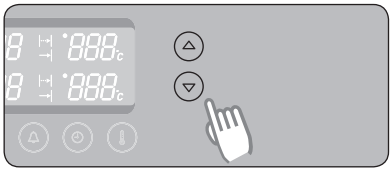
НАЛАШТУВАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ ПЕЧІ

В одному, верхньому і нижньому режимах

1. Натисніть кнопку **налаштування температури**.



2. Щоб налаштувати температуру з кроком 5 °C, натисніть **кнопку керування часом/температурою**.



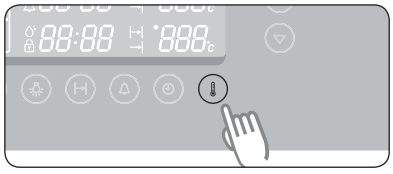
Один режим (великий та малий гриль)	40 °C – 250 °C (40 °C – 270 °C)
Верхній режим	40 °C – 250 °C
Нижній режим	40 °C – 250 °C

Температуру можна налаштувати під час приготування їжі.
У налаштуваннях режимів печі, верхній і нижній елементи нагрівання вмикаються і вимикаються по черзі під час приготування їжі з метою регулювання і підтримання температури.

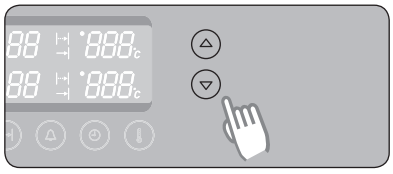
BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_UK.indd 22 2014-07-16 4:23:04

У режимі приготування двох різних страв

1. Натисніть **кнопку налаштування температури** (верхній режим). Двічі натисніть **кнопку налаштування температури** (нижній режим).



2. Щоб налаштувати температуру з кроком 5 °C, натисніть **кнопку керування часом/температурою**.



Верхній режим (великий гриль)	170 °C – 250 °C (200 °C – 250 °C)
Нижній режим	170 °C – 250 °C

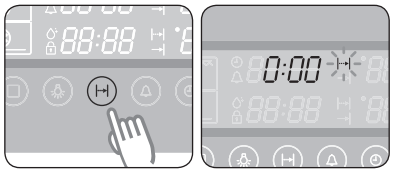
Температуру можна налаштувати під час приготування їжі.

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ

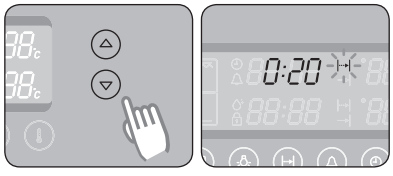
Дозволяє встановити в процесі приготування його тривалість.

В одному, верхньому і нижньому режимах

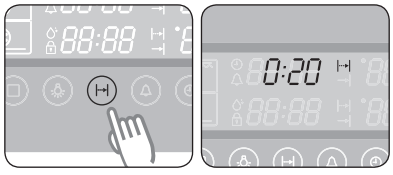
1. Натисніть кнопку **Час приготування**. Заблимає індикація « ⊢→| ».



2. Щоб вибрати потрібний час приготування, натисніть кнопку **керування часом/температурою**.



3. Натисніть кнопку **Час приготування**. Піч автоматично продовжує роботу протягом встановлення часу приготування, якщо не натиснути протягом 5 секунд кнопку **Час приготування**.



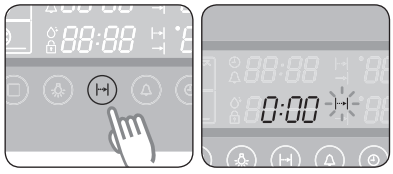
Під час приготування їжі для отримання кращих результатів можна змінити попередньо встановлений час приготування за допомогою кнопки **керування часом/температурою**.

BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_UK.indd 23 2014-07-16 4:23:05

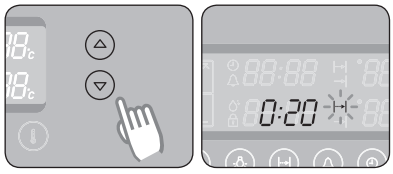
У режимі приготування двох різних страв

Час приготування для верхнього та нижнього режимів можна вибрати за допомогою кнопки встановлення часу приготування їжі і кнопки керування часом/температурою.

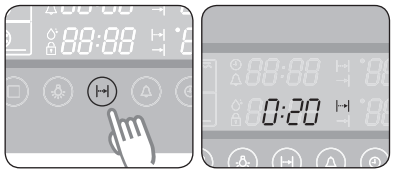
1. Двічі натисніть кнопку **Час приготування**. (нижній режим) Заблимає індикація « ⊢→| ».



2. Щоб вибрати потрібний час приготування, натисніть кнопку **керування часом/температурою**.



3. Натисніть кнопку **Час приготування**.
Піч автоматично продовжує роботу протягом встановлення часу приготування, якщо не натиснути протягом 5 секунд кнопку **Час приготування**.



Під час приготування їжі для отримання кращих результатів можна змінити попередньо встановлений час приготування за допомогою кнопки **керування часом/температурою**.

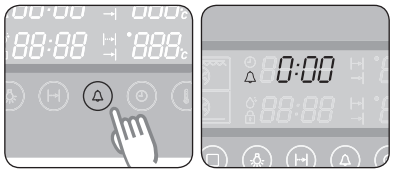
ВИМКНЕННЯ ПЕЧІ

Щоб вимкнути піч, натисніть кнопку **увімкнення/вимкнення живлення**.

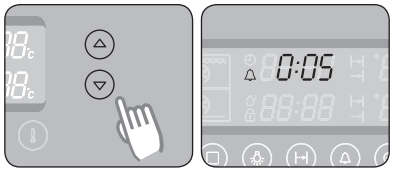
BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_UK.indd 24 2014-07-16 4:23:06

ТАЙМЕР

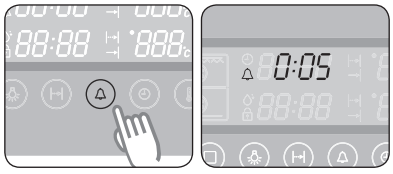
1. Натисніть один раз кнопку **Таймер**. Буде блимати « 🔔 ».



2. Щоб налаштувати потрібний час, натисніть **кнопку керування часом/температурою**.
Приклад: 5 хвилин



3. Щоб запустити таймер, натисніть кнопку **налаштування таймера**.
Після завершення встановленого часу пролунають звукові сигнали.

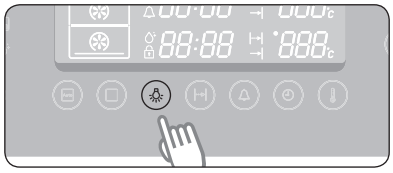


Щоб скасувати таймер, натисніть та утримуйте кнопку **налаштування таймера** протягом 2 секунд.

ВМИКАННЯ/ВИМИКАННЯ ЛАМПОЧКИ В ПЕЧІ

Натисніть кнопку **Лампочка**.

один раз	Верхній та нижній режими
два рази	Верхній
тричі	Нижній
чотири рази	Вимк.

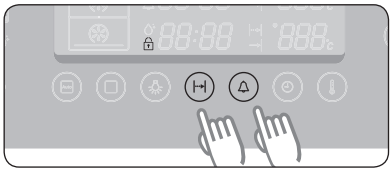


Лампочка вмикається і вимикається у вказаній послідовності, незалежно від операції.
Лампочка автоматично вимкнеться через 2 хвилини.

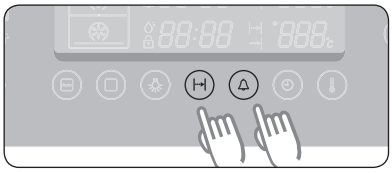
BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_UK.indd 25 2014-07-16 4:23:07

ФУНКЦІЯ БЕЗПЕКИ ДЛЯ ДІТЕЙ

1. Одночасно натисніть і утримуйте впродовж 3 секунд кнопку **налаштування тривалості приготування** і кнопку **налаштування таймера**. « 🔒 » з'явиться на дисплеї.



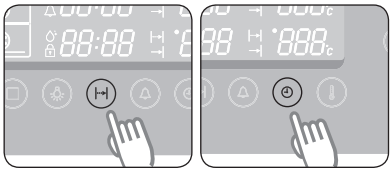
2. Для скасування цієї функції ще раз одночасно натисніть і утримуйте впродовж 3 секунд кнопку **налаштування тривалості приготування** і кнопку **налаштування таймера**.



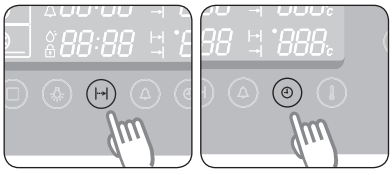
Коли цю функцію активовано, усі кнопки, крім кнопки **увімкнення/вимкнення живлення**, будуть недоступними для використання. Блокування доступне незалежно від того, працює піч чи ні.

ВИМКНЕННЯ ЗВУКОВОГО СИГНАЛУ

1. Щоб вимкнути звукові сигнали, одночасно натисніть і утримуйте упродовж 3 секунд кнопки **налаштування тривалості приготування** та **налаштування годинника**.



2. Щоб увімкнути знову звукові сигнали, одночасно натисніть і утримуйте упродовж 3 секунд кнопки **налаштування тривалості приготування** та **годинника**.



BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_UK.indd 26 2014-07-16 4:23:07

ФУНКЦІЇ ПЕЧІ

Функції цього пристрою включають такі можливості:

Режими печі

У таблиці нижче вказано різноманітні режими та способи налаштування печі.
Таблиці із режимами у посібнику із приготування їжі, наведені на наступних сторінках, слід використовувати як рекомендації щодо приготування.

	Звичайний режим Їжу нагрівають верхній та нижній елементи нагрівання. Таке налаштування підходить для випікання та смаження.
	Верхній елемент нагрівання + Конвекція Рекомендуємо цей режим для смаження м'яса. Верхній елемент нагрівання утворює гаряче повітря, а вентилятор розганяє повітря, яке надходить з верхнього елемента нагрівання та елемента у задній стінці.
	Конвекція Їжа нагрівається гарячим повітрям, яке надходить з елемента нагрівання в задній стінці і розганяється двома вентиляторами. Таке налаштування забезпечує рівномірне нагрівання та ідеально підходить для заморожених напівфабрикатів, а також тортів та круасанів. Цю функцію можна використовувати для випікання на двох рівнях.
	Великий гриль Продукти готуються за допомогою двох верхніх нагрівальних елементів Радимо використовувати цей режим для приготування страв-гриль: стейків, сосисок та сирних тостів.
	Малий гриль Цей режим ідеально підходить для приготування на грилі невеликих порцій їжі, наприклад багетів, сирних або рибних філе. Покладіть їжу посередині решітки-гриль, оскільки працює лише менший елемент нагрівання, що знаходиться посередині.
	Нижній елемент нагрівання + Конвекція Нижній елемент нагрівання та елемент нагрівання у задній стійці утворюють гаряче повітря, яке розганяють вентилятори. Цей режим ідеально підходить для приготування таких страв, як кіш, піца, хліб та сирник.

BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_UK.indd 27 2014-07-16 4:23:08

1. Звичайний режим

Рекомендована температура: 200 °C
Функція звичайного режиму ідеально підходить для запікання та смаження їжі на одній решітці. Для підтримки температури в печі працюють як верхній, так і нижній елементи нагрівання.
Радимо попередньо прогріти піч у звичайному режимі.

Продукти	Рівень полички	Приладдя	Температура (°C)	Час (хв.)
Заморожена лазанья (500-1000 г)	3	Решітка-гриль	180-200	40-50
Ціла риба (наприклад дорадо) (300-1000 г) 3-4 надрізи з кожного боку СКРОПИТИ ОЛІЄЮ	3	Решітка для смаження + глибока посудина	240	15-20
Рибне філе (500-1000 г) 3-4 надрізи з кожного боку СКРОПИТИ ОЛІЄЮ	3	Форма для випікання	200	13-20
Заморожена лазанья (350-1000 г) фарш із шинкою, сиром або грибами СКРОПИТИ ОЛІЄЮ	3	Форма для випікання	200	25-35
Заморожені котлети з фаршу, моркви, буряка чи картоплі (350-1000 г) СКРОПИТИ ОЛІЄЮ	3	Форма для випікання	200	20-30
Котлети зі свинини на кості (500-1000 г) ЗМАСТИТИ ОЛІЄЮ, ДОДАТИ СОЛІ ТА ПЕРЦЮ	3/2	Решітка для смаження/ глибока посудина	200	40-50
Смажена картопля (розріжте картоплини навпіл) (500-1000 г)	3	Форма для випікання	180-200	30-45
Заморожений м'ясний рулет з грибною начинкою (500-1000 г) СКРОПИТИ ОЛІЄЮ	3	Форма для випікання	180-200	40-50
Бісквіт (250-500 г)	2	Решітка-гриль	160-180	20-30
Мармуровий пиріг (500-1000 г)	2	Решітка-гриль	170-190	40-50
Дріжджова випічка у формі з фруктами і посипаним верхом (1000-1500 г)	2	Форма для випікання	160-180	25-35
Кекси (500-800 г)	2	Решітка-гриль	190-200	25-30

BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_UK.indd 28 2014-07-16 4:23:08

2. Верхній елемент нагрівання + Конвекція

Рекомендована температура: 190 °C
Працює верхній елемент нагрівання, а вентилятор постійно розганяє гаряче повітря.
Радимо попередньо прогріти піч у режимі «Верхній елемент нагрівання + Конвекція».

Продукти	Рівень полички	Приладдя	Температура (°C)	Час (хв.)
Свинина на кості (1000 г) ЗМАСТИТИ ОЛІЄЮ ТА ПОСИПАТИ СПЕЦІЯМИ	3	Решітка для смаження + глибока посудина	180-200	50-65
Лопатка свинини у фользі (1000-1500 г) ЗАМАРИНУЙТЕ	2	Форма для випікання	180-230	80-120
Ціла курка (800-1300 г) ЗМАСТИТИ ОЛІЄЮ ТА СПЕЦІЯМИ	2	Решітка для смаження + глибока посудина	190-200	45-65
М'ясні або рибні стейки (400-800 г) ЗМАСТИТИ ОЛІЄЮ, ДОДАТИ СОЛІ ТА ПЕРЦЮ	3	Решітка для смаження + глибока посудина	180-200	15-35
Шматки курки (500-1000 г) ЗМАСТИТИ ОЛІЄЮ ТА ПОСИПАТИ СПЕЦІЯМИ	4	Решітка для смаження + глибока посудина	200-220	25-35
Смажена риба (500-1000 г) використовуйте посудину, безпечну для використання у печі ЗМАСТИТИ ОЛІЄЮ	2	Решітка-гриль	180-200	30-40
Смажена яловичина (800-1200 г) ЗМАСТИТИ ОЛІЄЮ ТА ПОСИПАТИ СПЕЦІЯМИ	2	Решітка для смаження + глибока посудина Додайте 1 чашку води.	200-220	45-60
Грудинка качки (300-500 г)	4	Решітка для смаження + глибока посудина Додайте 1 чашку води.	180-200	25-35

BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_UK.indd 29 2014-07-16 4:23:08

3. Конвекція

Рекомендована температура: 170 °C
Ця функція підходить для запікання їжі на трьох поличках, а також для смаження. Приготування відбувається завдяки гарячому повітрю, яке надходить від елемента нагрівання і розганяється вентилятором.
Радимо попередньо прогріти піч у режимі конвекції.

Продукти	Рівень полички	Приладдя	Температура (°C)	Час (хв.)
Бік з баранини (350-700 г) ЗМАСТИТИ ОЛІЄЮ ТА СПЕЦІЯМИ	3	Решітка для смаження + глибока посудина	190-200	40-50
Запечені банани (3-5 шматків), зробити зверху ножем надрізи, в них додати 10-15 г шоколаду, 5-10 г горіхів, скропити водою з цукром і загорнути в алюмінієву фольгу.	3	Решітка-гриль	220-240	15-25
Запечені яблука, 5-8 штук, 150-200 г кожне Вийняти серцевини, наповнити родзинками та повидлом. Використовувати посудину, безпечну для використання у печі.	3	Решітка-гриль	200-220	15-25
Котлети з м'ясного фаршу (300-600 г) СКРОПИТИ ОЛІЄЮ	3	Форма для випікання	190-200	18-25
Рулет із м'ясного фаршу з начинкою «Російська» (500-1000 г) ЗМАСТИТИ ОЛІЄЮ	3	Форма для випікання	180-200	50-65
Заморожені крокети (500-1000 г)	2	Форма для випікання	180-200	25-35
Заморожені чіпси для приготування у печі (300-700 г)	2	Форма для випікання	180-200	20-30
Заморожена піца (300-1000 г)	2	Решітка-гриль	200-220	15-25
Яблучний торт із мигдалем (500-1000 г)	2	Решітка-гриль	170-190	35-45
Свіжий круасан (200-400 г) (готове тісто)	3	Форма для випікання	180-200	15-25

BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_UK.indd 30 2014-07-16 4:23:08

4. Великий гриль

Рекомендована температура: 240 °C
На великому грилі можна готувати великі порції їжі, підготовленої пластами, наприклад стейки, шніцелі та рибу. Ця функція також підходить для приготування тостів. У цьому режимі працює верхній елемент нагрівання та гриль.
Радимо попередньо прогріти піч у режимі «Великий гриль».

Продукти	Рівень полички	Приладдя	Температура (°C)	Час (хв.)
Ковбаски (тонкі) 5-10 шт.	4	Решітка для смаження + глибока посудина	220	5-8 обернути 5-8
Ковбаски (тонкі) 8-12 шт.	4	Решітка для смаження + глибока посудина	220	4-6 обернути 4-6
Тости 5-10 шт.	5	Решітка-гриль	240	1-2 обернути 1-2
Сирні тости 4-6 шт.	4	Решітка для смаження + форма для випікання	200	4-8
Заморожені млинці з начинкою «Російська» (200- 500 г)	3	Форма для випікання	200	20-30
Стейки з яловичини (400-800 г)	4	Решітка для смаження + глибока посудина	240	8-10 обернути 5-7

BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_UK.indd 31 2014-07-16 4:23:08

5. Малий гриль

Рекомендована температура: 240 °C
Це налаштування призначене для приготування на грилі невеликих порцій їжі, підготовленої пластами, наприклад стейків, шніцелів, риби та тостів, покладеної посередині форми. Працює лише верхній елемент нагрівання.
Радимо попередньо прогріти піч у режимі «Малий гриль».
Покладіть їжу посередині форми.

Продукти	Рівень полички	Приладдя	Температура (°C)	Час (хв.)
Заморожений сир «Камамбер» для приготування у печі (2–4, кожен 75 г) КЛАСТИ В ХОЛОДНУ ПІЧ (перед попереднім прогріванням)	3	Решітка-гриль	200	10-12
Заморожені багети з посипаним верхом (помідори з моцареллою або шинка з сиром)	3	Решітка для смаження + форма для випікання	200	15-20
Заморожені рибні палички (300-700 г) КЛАСТИ В ХОЛОДНУ ПІЧ (перед попереднім прогріванням) СКРОПИТИ ОЛІЄЮ	3	Решітка для смаження + форма для випікання	200	15-25
Заморожений рибний гамбургер (300-600 г) КЛАСТИ В ХОЛОДНУ ПІЧ, СКРОПИТИ ОЛІЄЮ	3	Форма для випікання	180-200	20-35
Заморожена піца (300-500 г) КЛАСТИ В ХОЛОДНУ ПІЧ (перед попереднім прогріванням)	3	Решітка для смаження + форма для випікання	180-200	23-30

BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_UK.indd 32 2014-07-16 4:23:08

6. Нижній елемент нагрівання + Конвекція

Рекомендована температура: 190 °C
Режим «Нижній елемент нагрівання + Конвекція» призначений для рецептів, які передбачають вологий верх та хрустку основу, наприклад піци, кишлорена, німецьких відкритих фруктових пирогів та сирних пирогів.
Радимо попередньо прогріти піч у режимі «Нижній елемент нагрівання + Конвекція».

Продукти	Рівень полички	Приладдя	Температура (°C)	Час (хв.)
Заморожений яблучний пиріг із дріжджового тіста (350-700 г)	3	Решітка-гриль	180-200	15-20
Заморожені маленькі пироги з листового тіста з начинкою (300-600 г) ЗМАСТИТИ ЯЄЧНИМ ЖОВТКОМ, КЛАСТИ В ХОЛОДНУ ПІЧ (перед попереднім прогріванням)	3	Форма для випікання	180-200	20-25
Фрикадельки в соусі (250-500 г) використовуйте посудину, безпечну для використання у печі	3	Решітка-гриль	180-200	25-35
Рулетики з листового тіста (500-1000 г) ЗМАСТИТИ ЯЄЧНИМ ЖОВТКОМ	3	Форма для випікання	180	15-23
Каннеллоні в соусі (250-500 г) використовуйте посудину, безпечну для використання у печі	3	Решітка-гриль	180	22-30
Заморожені пироги із дріжджового тіста (600-1000 г) ЗМАСТИТИ ЯЄЧНИМ ЖОВТКОМ	3	Форма для випікання	180-200	20-30
Піца по-домашньому (500-1000 г)	2	Форма для випікання	200-220	15-25
Домашній хліб (700-900 г)	2	Решітка-гриль	170-180	45-55

BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_UK.indd 33 2014-07-16 4:23:08

7. Режим приготування двох різних страв

За допомогою цього режиму у печі можна готувати дві різні страви. Під час приготування у верхній і нижній камерах можна використовувати різні температури, режими приготування і час приготування їжі. Наприклад, можна одночасно смажити стейки на грилі та готувати запіканку. Використовуючи розділювач, можна готувати запіканку у нижній та стейки у верхній частинах.
Перед початком готування завжди ставте розділювач на 3 рівень.

Підказка 1: Приготування за різних температур

Внутрішня камера	Продукти	Рівень полички	Режим приготування	Температура (°C)	Приладдя	Час (хв.)
ВЕРХНЯ	Заморожена піца (300-400 г)	4	Конвекція	200-220	Решітка-гриль	15-25
НИЖНЯ	Мармуровий кекс (500-700 г)	1	Конвекція	170-180	Форма для випікання	50-60

Покладіть їжу у холодну піч.

Підказка 2: Приготування у різних режимах

Внутрішня камера	Продукти	Рівень полички	Режим приготування	Температура (°C)	Приладдя	Час (хв.)
ВЕРХНЯ	Шматки курки (400-600 г)	4	Верхній елемент нагрівання + Конвекція	200-220	Решітка для смаження + глибока посудина	25-35
НИЖНЯ	Картопляна запіканка з тертим сиром (500-1000 г)	1	Конвекція	170-180	Решітка-гриль	30-40

Покладіть їжу у холодну піч.

BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_UK.indd 34 2014-07-16 4:23:08

ВКАЗІВКИ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ

Відповідно до стандарту EN 60350

1. Випікання

Рекомендації для випікання наводяться для попередньо розігрітої печі.

Страва	Посуд і примітки	Рівень полички	Режим приготування	Температура (°C)	Час приготування їжі (хв.)
Невеличкі пироги	Форма для випікання	3	Звичайний режим	160-180	15-25
	Глибока посудина + форма для випікання	1+4	Конвекція	150-170	20-30
Нежирний бісквіт	Посудина для випікання на решітці-гриль (з темним покриттям, ø 26 см)	2	Звичайний режим	160-180	20-30
Яблучний пиріг	Решітка-гриль + форма для випікання + 2 роз'ємні круглі форми для пирогів (з темним покриттям, ø 20 см)	1+3	Конвекція	170-190	80-100
	Решітка-гриль + 2 роз'ємні круглі форми для пирогів (з темним покриттям, ø 20 см)	1 розташована по діагоналі	Звичайний режим	170-190	70-80

2. Приготування в режимі гриля

Попередньо нагріта впродовж 5 хвилин порожня піч із використанням функції великого гриля.
Цю функцію слід використовувати із максимальним значенням температури не більше, ніж 270 °C.

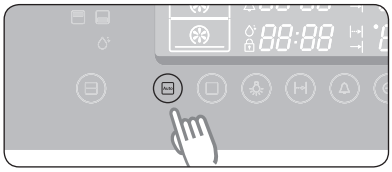
Страва	Посуд і примітки	Рівень полички	Режим приготування	Температура (°C)	Час приготування їжі (хв.)
Грінки з пшеничного хліба	Решітка-гриль	5	Великий гриль	270	1-ий 1-2 2-ий 1-1½
Гамбургер з яловичиною	Решітка для смаження + глибока посудина (для збирання рідини)	4	Великий гриль	270	1-ий 7-10 2-ий 6-9

BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_UK.indd 35 2014-07-16 4:23:08

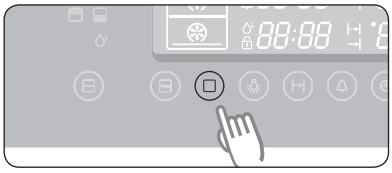
РЕЖИМ АВТОМАТИЧНОГО ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

Режим автоматичного приготування їжі пропонує 40 автоматичних програм приготування.
Для приготування у нижньому, верхньому режимі або режимі приготування двох окремих страв потрібно вставити розділювач.

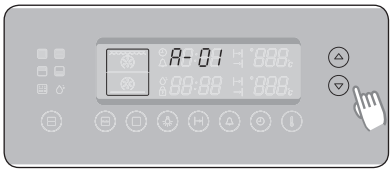
1. Натисніть кнопку **режиму автоматичного приготування**.



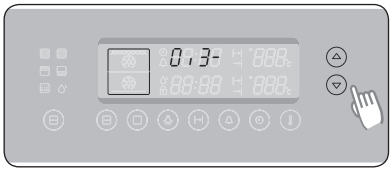
2. Виберіть потрібну функцію за допомогою кнопки **вибору режиму приготування**. (у разі використання одного режиму приготування пропустіть цей крок)



3. Виберіть потрібний рецепт за допомогою кнопки **керування часом/температурою**. Зачекайте 5 секунд.



4. Виберіть потрібну вагу за допомогою кнопки **керування часом/температурою**.



BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_UK.indd 36 2014-07-16 4:23:09

Програми автоматичного приготування страв у печі

У таблиці нижче подано 25 автоматичних програм для приготування страв. Усі ці програми можна застосовувати для однієї камери печі. Завжди виймайте розділювач.
У ній вказано кількість продуктів, вагу та відповідні рекомендації.
Режими приготування і час приготування їжі попередньо встановлені для зручності у користуванні.
Під час приготування візьміть до уваги ці вказівки. Завжди ставте їжу у холодну піч.

№	Продукти	Вага/кг	Приладдя	Рівень полички	Рекомендації
1	Заморожена піца	0,3-0,6 0,7-1,0	Решітка-гриль	2	Покладіть заморожену піцу посередині решітки-гриль.
2	Заморожені чіпси для приготування у духовці	0,3-0,5 (тонкі) 0,6-0,8 (товсті)	Форма для випікання	2	Розкладіть заморожені чіпси рівномірно у форму для випікання. Перше налаштування слід вибирати для картоплі фрі, а друге для товстих чіпсів, що готуються в печі.
3	Заморожені крокети для приготування у духовці	0,3-0,5 0,6-0,8	Форма для випікання	2	Покладіть картопляні крокети у форму.
4	Лазанья по-домашньому	0,3-0,5 0,8-1,0	Решітка-гриль	3	Приготуйте свіжу лазанью або візьміть готову та викладіть її у посудину відповідного розміру, безпечну для використання в печі. Поставте посудину посередині печі.
5	Стейки з яловичини	0,3-0,6 0,6-0,8	Глибокий посуд з решіткою для смаження	4	Покладіть мариновані стейки з яловичини поруч на решітку для смаження. Оберніть, як тільки піч почне видавати звукові сигнали. Перше налаштування слід вибирати для тонких шматків стейків, а друге для товстих шматків.
6	Смажена яловичина	0,6-0,8 0,9-1,1	Глибокий посуд з решіткою для смаження	2	Розкладіть мариновану яловичину для смаження на решітку для смаження. Переверніть, коли піч подасть звукові сигнали.
7	Смажена свинина	0,6-0,8 0,9-1,1	Глибокий посуд з решіткою для смаження	2	Розкладіть мариновану свинину для смаження на решітку для смаження. Оберніть, як тільки піч почне видавати звукові сигнали.
8	Відбивні з баранини	0,3-0,4 0,5-0,6	Глибокий посуд з решіткою для смаження	4	Замаринуйте відбивні з баранини. Розкладіть відбивні з баранини на решітку для смаження. Переверніть, коли піч подасть звукові сигнали. Перше налаштування слід вибирати для тонких шматків відбивних, а друге для товстих шматків.

BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_UK.indd 37 2014-07-16 4:23:09

№	Продукти	Вага/кг	Приладдя	Рівень полички	Рекомендації
9	Шматки курки	0,5-0,7 1,0-1,2	Глибокий посуд з решіткою для смаження	4	Підготуйте шматки курки, змастивши їх маслом і посипавши спеціями. Покладіть шматки курки поруч на решітку для смаження.
10	Ціла курка	1,0-1,1 1,2-1,3	Глибокий посуд з решіткою для смаження	2	Підготуйте курку, змастивши її маслом і посипавши спеціями. Покладіть курку на решітку для смаження. Переверніть, коли піч подасть звукові сигнали.
11	Грудинка качки	0,3-0,5 0,6-0,8	Глибокий посуд з решіткою для смаження	4	Покладіть грудинку качки на решітку для смаження жирним боком догори. Перше налаштування слід вибирати для однієї грудинки, а друге - для 2 грубих шматків грудинки.
12	Рулет з індички	0,6-0,8 0,9-1,1	Глибокий посуд з решіткою для смаження	4	Покладіть рулет з індички на решітку для смаження. Переверніть, коли піч подасть звукові сигнали.
13	Риба, оброблена парою	0,5-0,7 0,8-1,0	Решітка-гриль	2	Сполосніть і почистіть рибу, наприклад цілу форель, прісноводного або морського окуня. Покладіть рибу в овальну скляну посудину, безпечну для використання в духовці. Додайте 2-3 столових ложки лимонного соку. Накрийте кришкою.
14	Смажена риба	0,5-0,7 0,8-1,0	Глибокий посуд з решіткою для смаження	4	Покладіть рибу на решітку для смаження. Перше налаштування слід вибирати для 2 рибин, а друге для 4 рибин. Ця програма підходить для цілої риби, наприклад для форелі, судака або морського карася.
15	Стейки з лосося	0,3-0,4 0,7-0,8	Глибокий посуд з решіткою для смаження	4	Покладіть стейки з лосося на решітку для смаження. Переверніть, коли піч подасть звукові сигнали.
16	Картопля для приготування в духовці	0,4-0,5 0,8-1,0	Форма для випікання	2	Сполосніть картоплю, розріжте її навпіл. Підготуйте картоплю, змастивши її маслом і посипавши спеціями. Розкладіть картоплю рівномірно у посудину. Перше налаштування слід вибирати для малих картоплин (100 г кожна), а друге - для великих картоплин (200 г кожна).

BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_UK.indd 38 2014-07-16 4:23:09

№	Продукти	Вага/кг	Приладдя	Рівень полички	Рекомендації
17	Смажені овочі	0,4-0,5 0,8-1,0	Глибока посудина	4	Покладіть у глибоку посудину овочі, наприклад шматочки кабачків цукіні, перцю, баклажана, гриби та помідори чері. Змастіть олією, додайте трави і спеції.
18	Овочева запіканка	0,4-0,6 0,8-1,0	Решітка-гриль	2	Готуйте овочеву запіканку з тертим сиром у круглій посудині, безпечній для використання в духовці. Поставте посудину посередині печі.
19	Мармуровий кекс	0,5-0,6 0,7-0,8 0,9-1,0	Решітка-гриль	2	Викладіть тісто у відповідну за розміром посудину для випікання кексів, змащену маслом.
20	Основа для фруктової начинки	0,3-0,4 (велика) 0,2-0,3 (маленькі відкриті пироги)	Решітка-гриль	2	Викладіть тісто у змащену маслом посудину для випікання основи. Перше налаштування слід вибирати для однієї основи для фруктової начинки, а друге - для 5-6 малих відкритих пирогів.
21	Бісквіт	0,4-0,5 (середнього розміру) 0,2-0,3 (малий)	Решітка-гриль	2	Викладіть тісто у круглу форму для випікання з чорного металу. Перше налаштування слід вибирати для посудини розміром ø 26 см, а друге - для малої посудини розміром ø 18 см.
22	Здобні булочки	0,5-0,6 0,7-0,8	Решітка-гриль	2	Викладіть тісто у посудину для випікання з чорного металу на 12 здобних булочок. Перше налаштування слід вибирати для малих здобних булочок а друге для великих здобних булочок.
23	Хліб	0,7-0,8 (білий) 0,8-0,9 (з непросіяної муки)	Решітка-гриль	2	Готуйте тісто відповідно до вказівок виробників і викладіть його у прямокутну посудину для випікання з чорного металу (довжиною 25 см). Перше налаштування слід вибирати для білого хліба (0,7-0,8 кг), а друге - для хліба з непросіяної муки (0,8-0,9 кг).
24	Піца по-домашньому	1,0-1,2 1,3-1,5	Форма для випікання	2	Покладіть піцу на лоток. У вагу входить така начинка, як соус, овочі, шинка і сир. Налаштування 1 (1,0-1,2 кг) слід використовувати для тонкої піци, а налаштування 2 (1,3-1,5 кг) - для великої кількості начинки.
25	Дріжджове тісто Ферментація	0,3-0,5 0,6-0,8	Решітка-гриль	2	Перше налаштування слід використовувати для того, щоб підросло дріжджове тісто для піци. Друге налаштування підходить для приготування дріжджового тіста для пирогів і тіста на хліб. Покладіть тісто у велику круглу термостійку посудину і накрийте її плівкою.

BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_UK.indd 39 2014-07-16 4:23:09

Програми автоматичного приготування страв у верхній частині печі

У таблиці нижче подано 5 автоматичних програм для приготування страв. У ній вказано кількість продуктів, вагу та відповідні рекомендації.
Режими приготування і час приготування їжі попередньо встановлені для зручності у користуванні.
Під час приготування візьміть до уваги ці вказівки. Завжди ставте їжу у холодну піч.

№	Продукти	Вага/кг	Приладдя	Рівень полички	Рекомендації
1	Заморожені булочки	0,2-0,3 0,4-0,5	Решітка-гриль	4	Розкладіть рівномірно заморожені булочки на решітку-гриль.
2	Заморожена піца	0,1-0,2 0,3-0,4	Решітка-гриль	5	Покладіть заморожену піцу посередині решітки-гриль.
3	Заморожені міні-піци	0,2-0,3 0,4-0,5	Решітка-гриль	5	Покладіть міні-піци поруч на решітку-гриль.
4	Заморожені рибні палички	0,2-0,3 0,4-0,5	Форма для випікання	5	Розкладіть рибні палички рівномірно на форму для випікання. 0,2-0,3 кг - вага на 10 шт., а 0,4-0,5 кг - на 15 шт. Переверніть, коли пролунає звуковий сигнал.
5	Заморожені чіпси для приготування у духовці	0,4-0,5 0,6-0,7	Форма для випікання	5	Розкладіть заморожені чіпси для приготування в духовці у форму для випікання. Перше налаштування слід вибирати для тонких шматків картоплі фрі, а друге - для грубих чіпсів, що готуються в духовці. Розстеліть папір для випікання. Переверніть, коли пролунає звуковий сигнал.

BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_UK.indd 40 2014-07-16 4:23:09

Програми автоматичного приготування страв у нижній частині печі

У таблиці нижче подано 5 автоматичних програм для приготування страв. У ній вказано кількість продуктів, вагу та відповідні рекомендації.
Режими приготування і час приготування їжі попередньо встановлені для зручності у користуванні.
Під час приготування візьміть до уваги ці вказівки.
Помістіть продукти у холодну духовку, якщо не рекомендовано попереднє прогрівання духовки.

№	Продукти	Вага/кг	Приладдя	Рівень полички	Рекомендації
1	Заморожений лосось у листковому тісті	0,2-0,3 0,5-0,6	Форма для випікання	1	Розстеліть папір для випікання. Покладіть у форму для випікання 2 шт. листкового тіста (0,2-0,3 кг) поруч або 4 шт. (0,5-0,6 кг) тіста у два ряди.
2	Кіш по-домашньому	0,5-0,6 (малий) 0,9-1,0 (велика)	Решітка-гриль	1	Радимо попередньо прогріти нижнє відділення духовки до температури 210 °C з увімкненим нижнім елементом нагрівання + режимом конвекції до моменту подачі звукового сигналу. Використовуйте посудину для випікання з чорного металу. Прогрівши духовку, покладіть кіш посередині решітки-гриль. Для першого налаштування використовуйте посудину діаметром ø 18 см, а для другого налаштування - посудину діаметром ø 26 см.
3	Піца по-домашньому	0,2-0,6 0,8-1,2	Форма для випікання	1	Розстеліть папір для випікання. Піцу вагою 0,2-0,6 кг покладіть у круглий лоток для піци, а піцу вагою 0,8-1,2 кг - у квадратну форму для випікання.
4	Здобні булочки	0,5-0,6 0,7-0,8	Решітка-гриль	1	Викладіть тісто у посудину для випікання з чорного металу на 12 здобних булочок.
5	Листкове тісто з фруктами	0,2-0,3 0,4-0,5	Форма для випікання	1	Розстеливши папір для випікання, покладіть у два ряди 4 шт. листкового тіста у форму для випікання. Перше налаштування використовуйте для 4 малих шматків листкового тіста (0,2-0,3 кг), а друге налаштування - для 4 великих шматків листкового тіста (0,4-0,5 кг).

BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_UK.indd 41 2014-07-16 4:23:09

Програми автоматичного приготування страв у режимі приготування двох різних страв

Перед використанням режиму автоматичного приготування двох різних страв встановіть у духовку розділювач.
У таблиці нижче подано 5 автоматичних програм для приготування страв у режимі приготування двох різних страв одночасно.
Ці програми дозволяють одночасно готувати основні страви і гарніри або основні страви і десерти. У цій таблиці подано кількість продуктів, вагу та відповідні рекомендації.
Режими приготування і час приготування їжі попередньо встановлені для зручності у користуванні. Під час приготування візьміть до уваги ці вказівки. Завжди ставте їжу у холодну піч.

№	Внутрішня камера	Продукти	Вага/кг	Приладдя	Рівень полички	Рекомендації
1	верхня	Шматки курки	0,3-0,5 0,8-1,0	Глибокий посуд з решіткою для смаження	4	Підготуйте шматки курки, змастивши їх маслом і посипавши спеціями. Покладіть шматки курки на решітку для смаження шкірою догори.
	нижня	Картопляна запіканка з тертим сиром	0,4-0,6 0,8-1,0	Решітка-гриль	1	Використовуйте посудину для випікання, безпечну для використання у духовці. Поставте страву посередині решітки-гриль.
2	верхня	Смажені овочі	0,4-0,5 0,7-0,8	Глибока посудина	4	Поставте у глибоку посудину нарізані овочі, наприклад шматочки кабачків цукіні, перцю, цибулі, грибів, фенхелю, баклажанів і помідорів. Полийте олією і додайте спецій.
	нижня	Піца-хліб	0,1-0,2 0,3-0,4	Форма для випікання	1	Розстеліть на лоток папір для випікання і покладіть піцу-хліб.

BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_UK.indd 42 2014-07-16 4:23:09

№	Внутрішня камера	Продукти	Вага/кг	Приладдя	Рівень полички	Рекомендації
3	верхня	Смажена риба	0,3-0,5 0,6-0,8	Глибокий посуд з решіткою для смаження	4	Сполосніть і підготуйте цілу рибу, наприклад форель, судак або морський карась, додайте лимонного соку, трав і спецій. Змастіть оливковою олією і додайте спецій. Розкладіть на решітку для смаження.
	нижня	Картопляні дольки	0,3-0,4 0,5-0,6	Форма для випікання	1	Помийте та почистіть картоплю. Розріжте її на дольки, а малу картоплю розріжте навпіл. Полийте олією і додайте спецій.
4	верхня	Смажена грудинка качки	0,3-0,5 (1-2 тонкі) 0,6-0,8 (2 грубі)	Глибокий посуд з решіткою для смаження	4	Покладіть мариновані грудинки качки на решітку для смаження жирним боком догори. Перше налаштування використовуйте для грудинок середнього розміру (0,3 кг), а друге налаштування - для 2 грудинок (кожна по 0,4 кг)
	нижня	Печені яблука	0,4-0,5 0,9-1,0	Решітка-гриль	1	Помийте яблука і виріжте з них середину, після чого начиніть марципаном або родзинками. Покладіть у круглу посудину, безпечну для використання у духовці.
5	верхня	Здобні булочки	0,5-0,6 0,7-0,8	Решітка-гриль	4	Викладіть тісто у посудину для випікання з чорного металу на 12 здобних булочок.
	нижня	Піца по-домашньому	0,2-0,6 0,8-1,2	Форма для випікання	1	Піцу вагою 0,2-0,6 кг покладіть у круглу металеву форму для піци, а піцу вагою 0,8-1,2 кг - у форму для випікання. Розстеліть папір для випікання.

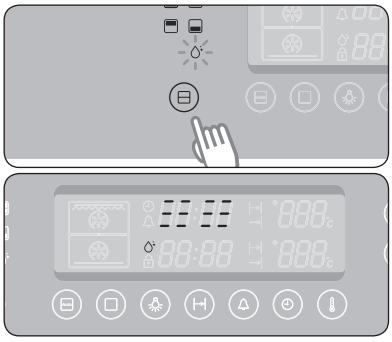
BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_UK.indd 43 2014-07-16 4:23:09

ЧИЩЕННЯ ПАРОЮ

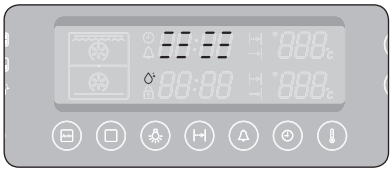
1. Вийміть все приладдя з печі.
2. На дно порожньої печі налийте приблизно 400 мл води. Використовуйте лише звичайну воду, в жодному разі не дистильовану.
3. Закрийте дверцята.

⚠ **Увага**. Систему чищення парою можна увімкнути лише якщо піч повністю охолола до кімнатної температури. Якщо піч не працює, залиште її повністю охолонути.

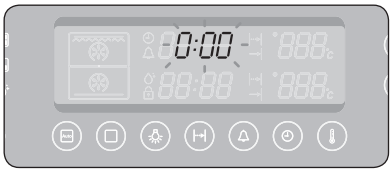
4. Натисніть кнопку **вибору секції**, щоб увімкнути режим чищення парою і зачекайте 5 сек.
   Заблимає індикація « ».



5. Через певний час елемент нагрівання припинить роботу і світитиметься лампочка.

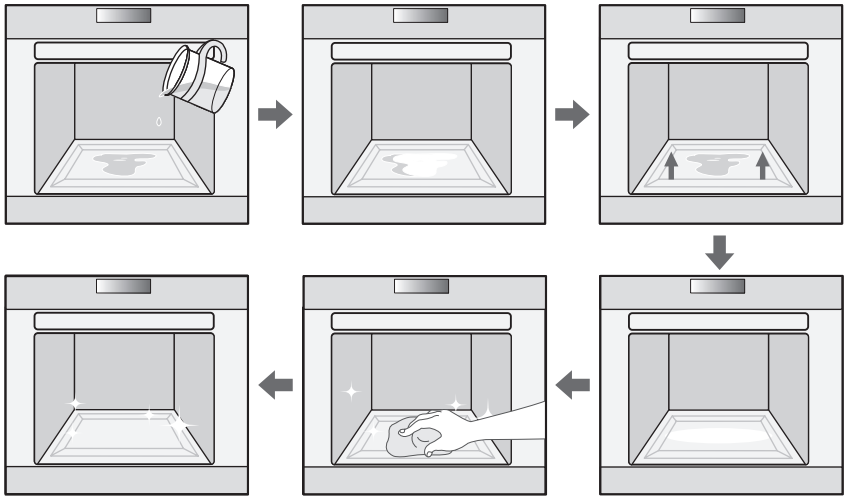


6. Після того, як роботу буде завершено, на дисплеї миготітиме індикація і пролунає звуковий сигнал.



7. Натисніть кнопку **увмкнення/вимкнення живлення**, щоб завершити роботу печі та почистити її внутрішню камеру.

BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_UK.indd 44 2014-07-16 4:23:10



Після завершення режиму чищення парою

- Будьте уважні під час відкривання дверцят до закінчення процесу очищення парою; вода на дні гаряча.
- Ніколи не залишайте на довший час воду у печі, наприклад на ніч.
- Відкрийте дверцята і губкою усуньте воду.
- Використання миючого засобу - внутрішню частину печі чистьте губкою і миючим засобом або м'якою щіткою чи нейлоновим шкребком Стійкий бруд можна видалити нейлоновим засобом для полірування.
- Залишки лайму можна видалити ганчіркою, змоченою в оцті.
- Для чищення застосовуйте чисту воду; витирайте сухою м'якою ганчіркою (не забудьте витерти під ущільнювачем дверцят).
- Якщо піч дуже брудна, процедуру можна повторити після того, як вона охолоне.
- Якщо піч дуже забруднена жиром, наприклад після смаження або готування на грилі, радимо почистити сильні забруднення миючим засобом, після чого можна використовувати функцію чищення.
- Після чищення привідкрийте дверцята печі на 15° і дайте внутрішній емальованій поверхні добре висохнути.

BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_UK.indd 45 2014-07-16 4:23:10

ШВИДКЕ ВИСИХАННЯ

1. Привідкрийте дверцята прибл. на 30°.
2. Натисніть кнопку **вибору секції**, щоб встановити єдиний режим.
3. Натисніть **кнопку вибору режиму приготування**.
4. Натисніть кнопку**керування часом/температурою**, щоб вибрати режим конвекції.
5. Встановіть час приготування їжі на 5 хвилин і температуру на 50 °C.
6. Після завершення налаштованого сеансу вимкніть піч.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ**. Для чищення печі не застосовуйте засоби, які використовують воду під високим тиском чи пару.

КАТАЛІТИЧНА ЕМАЛЬОВАНА ПОВЕРХНЯ (ЕЛЕМЕНТ ДОДАТКОВОЇ КОМПЛЕКТАЦІЇ)

Знімна кришка покрита темно-сірою каталітичною емаллю, яка може вимаститись маслом чи жиром, що розбризкується повітрям у режимі конвекції. Цей наліт згоряє за температури 200 °C або більше, наприклад під час випікання чи смаження. Висока температура призводить до швидкого згоряння.

1. Вийміть все приладдя з печі.
2. Почистьте усю внутрішню поверхню печі, як описано в розділі про чищення вручну.
3. Встановіть режим із використанням верхнього і нижнього елемента нагрівання.
4. Встановіть для температури значення 250 °C.
5. Увімкніть піч приблизно на 1 годину. Тривалість часу залежить від ступеня забруднення. Залишки бруду зникатимуть із кожним наступним використанням печі за високої температури.

ЗОВНІШНЯ ПОВЕРХНЯ ПЕЧІ

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ**. Перед тим як чистити, перевірте, чи піч та приладдя холодні.

- Для чищення внутрішньої та зовнішньої поверхні печі використовуйте ганчірку і м'який засіб для чищення або теплий мильний розчин.
- Витирайте кухонним або сухим рушником.
- Не використовуйте металеву губку, їдкі або абразивні засоби для чищення.

Передня поверхня печі із нержавіючої сталі

- Не використовуйте тонку сталеву стружку, подушечки для полірування чи інші абразивні матеріали. Вони можуть пошкодити покриття.

Передня поверхня печі з алюмінію

- Витирайте тарілку обережно м'якою ганчіркою чи ганчіркою із мікрофібри та слабкого засобу для чищення вікон.

ВНУТРІШНЯ ЧАСТИНА

- Не чистьте вручну ущільнювачі дверцят.
- Не використовуйте грубі подушечки для полірування або губки.
- Щоб не пошкодити емальовані поверхні печі, використовуйте звичайні засоби для чищення, призначені для чищення печей.
- Щоб видалити стійкий бруд, використовуйте спеціальний засіб для чищення печі.

ПРИЛАДДЯ

Мийте посуд та приладдя після кожного використання і витирайте кухонним рушником.

Для полегшення миття замочіть у теплій мильній воді приблизно на півгодини.

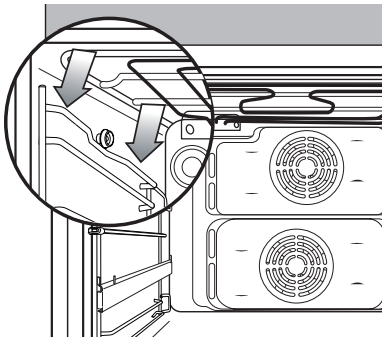
BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_UK.indd 46 2014-07-16 4:23:10

БОКОВІ ДОРІЖКИ

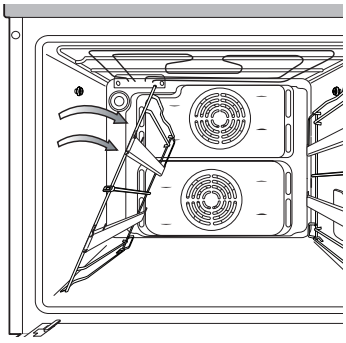
Щоб почистити внутрішню частину печі, слід вийняти обидві бокові доріжки.

Від'єднання бокових доріжок

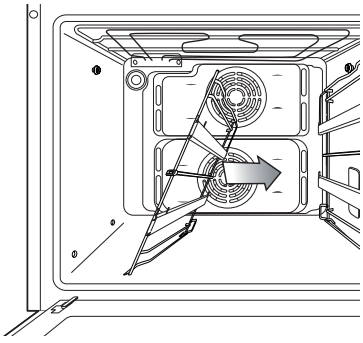
1. Натисніть бокову доріжку посередині вгорі.



2. Поверніть бокову доріжку приблизно на 45°.



3. Потягніть і вийміть бокову доріжку з двох нижніх отворів.



Кріплення: Щоб закріпити дверцята, виконайте кроки 1, 2 та 3 у зворотному порядку.

BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_UK.indd 47 2014-07-16 4:23:11

ВІДПОВІДІ НА ПОШИРЕНІ ПИТАННЯ ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Що робити, якщо піч не нагрівається?

Спробуйте усунути проблему одним із наведених нижче способів.

- Можливо, піч не увімкнена. Увімкніть піч.
- Можливо, не налаштовано годинник. Налаштуйте годинник (див. розділ «Налаштування годинника»).
- Перевірте, чи застосовано потрібні налаштування.
- Можливо, перегорів запобіжник чи спрацював автоматичний переривач. Замініть запобіжники або перевстановіть переривач. Якщо таке трапляється часто, викличте електрика з відповідною ліцензією.

Що робити, якщо піч не нагрівається навіть після того, як було встановлено функцію та температуру?

Можливо, виникла проблема із внутрішнім електричним з'єднанням. Зателефонуйте в місцевий центр обслуговування.

Що робити, якщо відображається помилка і піч не нагрівається?

Дивіться таблицю на сторінці 50 цього посібника.

Що робити, якщо відображення часу блимає?

Збій живлення. Налаштуйте годинник (див. розділ «Налаштування годинника»).

Що робити, якщо світло в печі не світиться?

Перегоріла лампочка. Замініть лампочку в печі (див. розділ «Заміна лампочки»).

Що робити, якщо вентилятор печі працює, хоча його не було встановлено?

Після використання вентилятор печі працює, допоки піч не охолоне. Зателефонуйте в місцевий центр обслуговування, якщо вентилятор продовжує працювати й після охолодження печі.

BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_UK.indd 48 2014-07-16 4:23:11

КОДИ ПОМИЛОК ТА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Захист від перенапруги	Загальні функції	Вирішення
E-2[*1)]	ПОМИЛКА СЕНСОРА ТЕМПЕРАТУРИ (TEMP SENSOR ERROR)	Зателефонуйте в місцевий центр обслуговування SAMSUNG.
S-01	БЕЗПЕЧНЕ ВИМИКАННЯ Піч продовжує працювати за встановленої температури протягом тривалого часу.	Вимкніть піч і вийміть їжу. Дайте печі охолонути, перед тим як використовувати її знову.
-SE- **E-0**[*2)]	Помилка в роботі печі може призвести до низьких експлуатаційних характеристик та проблем із безпекою. Негайно припиніть використовувати піч.	Стосовно -SE-, якщо повідомлення з'являється несподівано без натискання та утримування кнопок, зателефонуйте в місцевий центр обслуговування Samsung.
-dE-	ВІДСУТНІЙ РОЗДІЛЮВАЧ (PARTITION MISSING) Розділювач використовується неправильно. Див. розділ «Встановлення режиму розділювача» (стор. 14).	Для приготування їжі у верхньому, подвійному і нижньому режимах розділювач слід вставити, а для одного режиму приготування їжі розділювач слід вийняти.
-UP-	ЗАХИСТ ВІД ПЕРЕНАПРУГИ (OVER VOLTAGE PROTECTION (OVP)) Ця функція захищає пристрій від перепадів напруги. Внаслідок сильного перепаду напруги лунає звуковий сигнал і з'являється повідомлення «-UP-»; нагрівальний елемент, лампа, мотор у режимі конвекції та смаження на рожні вимикаються.	Коли буде встановлено напругу допустимого діапазону, режим захисту від перенапруги вимкнеться автоматично, і піч повернеться до звичайного режиму роботи. Функція захисту від перенапруги може перервати процес приготування їжі.

*1) стосується усіх номерів

*2) стосується усіх номерів.

Навіть у справній печі може виникнути помилка "E-08", якщо напруга нижча за норму, і через це збільшується час нагрівання. Перед тим, як телефонувати в центр обслуговування, перевірте відповідність режиму роботи режимові приготування і попереднього нагрівання.
Якщо помилка більше не з'являється, імовірно піч не було розігріто до встановленої температури перед тим, як покласти в неї страву.

BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_UK.indd 49 2014-07-16 4:23:11

примітка

Призначено для використання в нормальних умовах
Термін слуби: 7 років

примітка

Виробник : Samsung Electronics Co., Ltd /
Самсунг Електронікс Ко., Лтд

Адреса виробника :
(Maetan-дон) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-сі,
Гйонггі-до, Корея, 443-742

АДРЕСА ФАБРИКИ/АДРЕС ФАБРИКИ:
20230 313 Moo 1, Сухафібан 8 Роад, Срірача Індастрі Парк,
Т. Бунг А. Срірача, Чонбурі, Таїланд

Країна виробництва : Таїланд

Імпортер в Україні:
ТОВ "Самсунг Електронікс Україна Компані"
вул. Льва Толстого, 57, 01032, Київ, Україна

МАЄТЕ ЗАПИТАННЯ ЧИ КОМЕНТАРІ?

КРАЇНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-САИТ
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500(GSM: 7799, VIP care 7700)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	
KYRGYZSTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/kz_ru/support
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/support
MONGOLIA	7-495-363-17-00	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support (Russian)

DG68-00269Y-07

NV70F57 сериялары
NV66F57 сериялары
BQ2D7G044

Кіріктірілген пеш

пайдаланушы нұсқаулығы

Planet First 100 % Recycled Paper

Бұл нұсқаулық кітапша 100 % қайта өңдеуден өткізуге болатын қағазға басылған.

мүмкіндіктерді елестетіңіз

Samsung компаниясының бұл өнімін сатып алғаныңызға рахмет.

SAMSUNG

BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_KK.indd 1 2014-07-11 11:10:40

мазмұны

ПАЙДАЛАНУШЫ НҰСҚАУЛЫҒЫН ҚОЛДАНУ 4

04 Пайдаланушы нұсқаулығын қолдану

САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ 4

07 Шамды ауыстыру

ОРНАТУ 9

10 Есікті ағытып алу
11 Есіктің әйнегін шешу
11 Аталған өнімді дұрыс пайдалану (Электр қуатын шығындау және Электрондық жабдық)

БӨЛШЕКТЕРІ МЕН ФУНКЦИЯЛАРЫ 12

12 Пеш
13 Пештің басқару тетіктері
13 Керек-жарақтары
15 Керек-жарақтарын қолдану
16 Арнайы функциялар

ІСКЕ ҚОСАР АЛДЫНДА 17

17 Сағатты қою
18 Ең алғаш рет тазалау

BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_KK.indd 2 2014-07-11 11:10:40

ПЕШТІ ІСКЕ ҚОСУ 19

19 Бөлгіш режимін орнату
22 Пеш температурасын орнату
23 Пісіру уақыты
24 Пешті сөндіру
25 Ас үй таймері
25 Пештің шамы қосулы/сөндірулі
26 Бала қауіпсіздігі функциясы
26 Сигнал құралын өшіру
27 Пеш функциялары
35 Тағамдарды сынақтан өткізу
36 Автоматты түрде пісіру

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ КӨРСЕТУ 44

44 Бумен тазалау
46 Жылдам кептіру
46 Пештің каталитті эмаль қабаты (опция)
46 Пештің сырты
46 Пештің ішкі жасақтамасы
46 Керек-жарақтары
47 Сырғытпа жолдар

КЕПІЛДІК ЖӘНЕ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ 48

48 Жиі қойылатын сұрақтар және ақаулықты түзету

BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_KK.indd 3 2014-07-11 11:10:40

пайдаланушы нұсқаулығын қолдану

SAMSUNG компаниясының кіріктірілген пешін таңдағаныңызға рахмет.

Бұл пайдаланушы нұсқаулығында құрылғыны іске қосуға және күтіп ұстауға көмектесу үшін берілген маңызды сақтық шаралары мен нұсқаулар қамтылған.

Пешті іске қосар алдында осы пайдаланушы нұсқаулығын уақыт бөліп оқып шығыңыз да, келешекте қарап жүру үшін сақтап қойыңыз.

Осы пайдаланушы нұсқаулығының мәтінінде келесі белгілер қолданылған:

⚠		
ЕСКЕРТУ немесе АБАЙЛАУ	**Маңызды**	**Ескерім**

сақтық шаралары

Бұл құрылғыны тек уәкілетті электр маманы ғана орнатуға тиіс. Құрылғыны орнатушы оны электр желісіне, қауіпсіздікті қамтамасыз ету үшін берілген тиісті ұсыныстарды орындай отырып жалғауға міндетті.

⚠ ЕСКЕРТУ

Бұл құрылғы кембағал, сезім мүкістігі бар немесе ақыл-есі кем, құрылғыны қолдану тәжірибесі жоқ не қолдана білмейтін адамдар (балаларды қоса алғанда) қолдануға арналмаған. Олар осы құрылғыны өз қауіпсіздігін қамтамасыз ететін адамның нұсқауы немесе қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс.

Балаларды құрылғымен ойнамас үшін қадағалап отыру керек.

Қорек сымына зақым келсе, оның орнына арнайы сым немесе жинақты, өндіруші немесе уәкілетті қызмет көрсету орталығынан сатып алып салу керек. (Сымдары тұрақты орнатылатын құрылғы үлгісіне ғана қатысты)

Қорек сымы бүлініп қалса, қатерлі жағдай орын алмас үшін оны өндіруші немесе өндірушінің уәкілетті агенті немесе білікті адам ауыстыруға тиіс. (Қуат сымы бар құрылғы үлгісіне ғана қатысты)

Құрылғыны орнатып болғаннан кейін электр желісінен ағыту мүмкін болуға тиіс. Құрылғыны желіден ағыту үшін оның ашасы қол жететін жерде тұруға тиіс немесе сымға қолданыстағы ережеге сай айырып-қосқыш орнатылуға тиіс.

Құрылғы іске қосылып тұрғанда қызып кетеді. Пештің ішіндегі қыздырғыш элементтерге қол тиіп кетпес үшін абай болу керек.

⚠ **ЕСКЕРТУ:** Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда қол жететін бөлшектері қызып тұруы мүмкін. Жас балаларды алыс ұстау керек.

BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_KK.indd 4 2014-07-11 11:10:40

Егер құрылғының бумен немесе өздігінен тазалау функциялары бар болса, төгіліп қалған заттарды бумен немесе өздігінен тазалау функциясын бастамай тұрып сүртіп, пеш ішінде ешбір ыдыс қалдыруға болмайды. (Тазалау функциясы бар үлгіге ғана қатысты)

Егер құрылғының өздігінен тазалау функциясы бар болса, өздігінен тазалау функциясы кезінде өздігінен тазаланатын беттер әдеттегіден ысып кетуі мүмкін, балаларды алыс ұстау керек. (Тазалау функциясы бар үлгіге ғана қатысты)

Осы пеште қолдану үшін ұсынылған температура істігін ғана пайдаланыңыз. (Температура істігі бар үлгіге ғана қатысты)

Бумен тазалағышты пайдалануға болмайды.

⚠ **ЕСКЕРТУ:** Электр қатеріне түсіп қалмас үшін, құрылғы шамын ауыстырар кезде оны электр желісінен ағытып алыңыз.

Түрпілі тазалағыш заттар немесе өткір металл қырғыштарды пеш есігінің шынысын тазалау үшін пайдаланбаңыз, себебі бұндай заттар шыны бетіне сызат түсіріп оның шытынап кетуіне алып келеді.

⚠ **ЕСКЕРТУ:** Құрылғы мен оның қол жететін бөліктері, құрылғыны пайдаланғанда қызып тұрады. Қыздырғыш элементтерге қол тиіп кетпес үшін абай болу керек. 8 жасқа толмаған балаларды, үнемі байқап отырмаған жағдайда құрылғыдан алыс ұстау керек.

Бұл құрылғыны 8 жасқа толған және одан асқандар ғана қолдануға тиіс және кембағал, сезім жүйесі дамымаған немесе ақыл-есі кем, құрылғыны қолдану тәжірибесі жоқ не қолдана білмейтін адамдар құрылғыны қауіпсіз қолдану, қатерлі жағдайлар туралы нұсқау алса немесе тиісті адамның қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс. Балалар құрылғымен ойнамауға тиіс. Балалар үлкендердің қарауынсыз тазалау немесе күтім көрсету жұмыстарын орындамауға тиіс.

Құрылғының қол жететін беттерінің температурасы құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде жоғары болуы мүмкін.

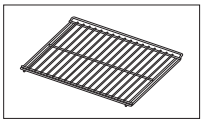
Жұмыс істеп тұрған құрылғының есігі немесе сыртқы беті ыстық болуы мүмкін.

BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_KK.indd 5 2014-07-11 11:10:40

Құрылғыны және қорек сымын 8 жасқа толмаған балалардан алыс ұстаңыз.

Бұл құрылғылар жеке тұрған таймер немесе қашықтан басқару құралының көмегімен басқарылмайды.

Майысқан жақтауы бар жағын көп мөлшерде тағам пісірген кезде салмақ теңгерімін сақтау үшін артқы жаққа қарай қойыңыз. (Үлгіге байланысты)



⚠ АБАЙ БОЛЫҢЫЗ

Тасымалдау барысында пешке нұқсан келсе, оны желіге қоспаңыз.

Құрылғыны электр желісіне тек уәкілетті электр маманы ғана қосуға тиіс.

Құрылғыда ақау пайда болса немесе оған нұқсан келсе, іске қосуға әрекеттенбеңіз.

Жөндеу жұмыстарын тек уәкілетті техник ғана орындауға тиіс. Жөндеу жұмысы дұрыс орындалмаса, өзіңізге немесе басқаларға қатерлі болуы мүмкін. Егер пешіңізді жөндеткіңіз келсе, SAMSUNG қызмет көрсету орталығына немесе дилеріңізге хабарласыңыз.

Электр сымдары мен кабельдерін пешке тигізбеу керек.

Пешті электр желісіне қолдануға рұқсат етілген айырып-қосқыш немесе сақтандырғыш арқылы жалғау керек. Көп бағытты адаптерді немесе ұзартқыш сымды ешқашан қолданбаңыз.

Құрылғыны жөндеу немесе тазалау қажет болса, міндетті түрді тоқ көзінен ажыратыңыз.

Пештің қасында орналасқан розеткаға электр құрылғыларын жалғаған кезде абай болыңыз.

Егер құрылғының бумен пісіретін функциясы бар болса, сумен жабдықтайтын түтікшеге нұқсан келген жағдайда құрылғыны іске пайдаланбаңыз. (Бу функциясы бар үлгіге ғана қатысты)

Су құятын түтікшеге сызат түссе не сынса, оны қолданбаңыз, жақын қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. (Бу функциясы бар үлгіге ғана қатысты)

Бұл пеш тек үйде тағам пісіруге ғана арналып жасалған.

Пеш іске қосылып тұрғанда, оның ішкі беті күйгізіп жіберерліктей ысып тұрады. Пештің қыздырғыш элементтеріне немесе ішкі бетіне салқындағанша қол тигізуге болмайды.

Пештің ішіне ешқашан тұтанғыш зат салып сақтауға болмайды.

Құрылғы ұзақ уақыт жоғары температурада жұмыс істеген кезде, оның беті қызып тұрады.

BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_KK.indd 6 2014-07-11 11:10:40

Тағам пісіру барысында есікті абайлап ашыңыз, себебі ыстық ауа және бу кенет шығып кетуі мүмкін.

Құрамына алкоголь қосылған тағамды пісірген кезде, алкоголь жоғары температурада буланып ұшып, егер пештің ыстық бөлшегіне тисе өрт шығуы мүмкін.

Өз қауіпсіздігіңізді қамтамасыз ету үшін, жоғары қысымдағы су бүріккіш немесе бумен тазалайтын құралдарды қолданбаңыз.

Пеш іске қосылып тұрған кезде, балаларды қауіпсіз жерде алыс ұстау керек.

Пицца тәрізді мұздатылған тағамды үлкен торға салып пісіру керек. Егер пісіру науасын қолдансаңыз, температураның айырмашылығының тым көп болғандығына байланысты деформацияланып қалуы мүмкін.

Ыстық тұрған пештің табанына су құймаңыз. Себебі эмаль қаптама бүлінуі мүмкін.

Тағам пісіру барысында пештің есігі жабық тұруға тиіс.

Пештің табанын алюминий фольгамен қаптамаңыз және оған пісіру науасын немесе қалбырын қоюға болмайды. Алюминий фольга қызудың шығуына бөгет жасап, нәтижесінде эмаль қаптама бүлінуі және тағам дұрыс піспей қалуы мүмкін.

Жеміс шырыны пештің эмаль қаптамасына кетпейтін дақ қалдыруы мүмкін. Өте сұйық қоспадан жасалған тортты пісіру үшін шұңғыл табаны қолданыңыз.

Пештің ашық тұрған есігінің үстіне тағам пісіретін ыдыстарды қоймаңыз.

Кішкене балаларды құрылғымен ойнамас үшін қадағалап отыру керек.

Есікті ашып-жапқан кезде балаларды алыс ұстаңыз, себебі олар есікке соғылып қалуы немесе саусақтарын есікке қыстырып алуы мүмкін.

Есікке сүйенбеңіз, отырмаңыз, ауыр зат қоймаңыз немесе оны баспаңыз.

Есікті шамадан тыс көп күшпен ашпаңыз.

⚠ **ЕСКЕРТУ:** Құрылғыны тағам пісіріп болғаннан кейін де электр тоғынан ажыратпаңыз.

⚠ **ЕСКЕРТУ:** Пеште тағам пісіп жатқан кезде есігін ашып қоюға болмайды.

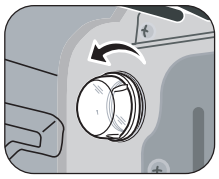
ШАМДЫ АУЫСТЫРУ

⚠ Электр қатері бар! Пештің кез келген шамын ауыстырар алдында, төмендегі қадамдарды орындаңыз:

- Пешті сөндіріңіз.
- Пешті тоқ көзінен ажыратыңыз.
- Пештің жарықтама шамын және оның қалпағын, пештің табанына төселген шүберекке қойып қорғаңыз.
- Шамдарды SAMSUNG қызмет көрсету орталығынан сатып алуға болады.

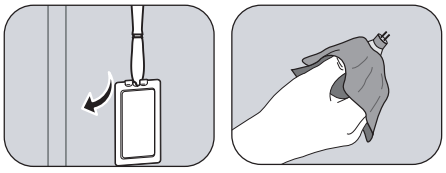
BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_KK.indd 7 2014-07-11 11:10:40

Пештің артқы шамы



1. Қалпағын сағат бағытына қарсы бұрап ағытып, металл шығырығын, төсеме шығырығын алыңыз да, шыны қалпақты тазалаңыз. Егер қажет болса, шамды 25 ватт, 300 °C қызуға төзімді пеш шамына ауыстырыңыз.
2. Қажет болса, шыны қалпақты, металл шығырық пен төсеме шығырықты тазалаңыз.
3. Металл шығырық пен төсеме шығырықты шыны қалпаққа салыңыз.
4. Шыны қалпақты 1-ші қадамды орындаған кезде алған жеріне салыңыз да, сағат тілінің бағытымен бұрап орнына салыңыз.

Пештің қабырғасындағы шам (Үлгіге байланысты)



1. Шыны қалпақты алу үшін, астыңғы жағынан бір қолмен ұстаңыз да, пышақ тәрізді жалпақ, өткір затты шыны мен жиектемесінің арасына кіргізіңіз.
2. Қақпағын алыңыз.
3. Егер қажет болса, галоген шамды 25-40 ватт, 300 °C қызуға төзімді, пешке арналған галоген шамға ауыстырыңыз.

Кеңес : Алақаныңыздың тері галоген шамының бетіне тиіп кетпес үшін, оны әрқашан құрғақ шүберекпен ұстаңыз. Бұл шамды айырбастаған кезде шамның қолданыс мерзімін ұзартуға көмектеседі.

4. Шыны қалпағын орнына салыңыз.

BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_KK.indd 8 2014-07-11 11:10:41

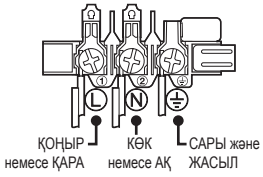
орнату

⚠ Орнатуға арналған қауіпсіздік нұсқаулары

Бұл пешті тек уәкілетті электр маманы ғана орнатуға тиіс. Құрылғыны электр желісіне, тиісті қауіпсіздікті қамтамасыз етуге қатысты ұсыныстарды орындай отырып жалғауға орнатушы міндетті.

- Пешті орнатқан кезде, оның кернеулі бөліктерінен сақтандыру керек.
- Пеш орнатылатын ас үй жиһазы DIN 68930 стандартында көрсетілген орнықтылық ережесінің талабына сай болуы керек.

Қуат қосылымы



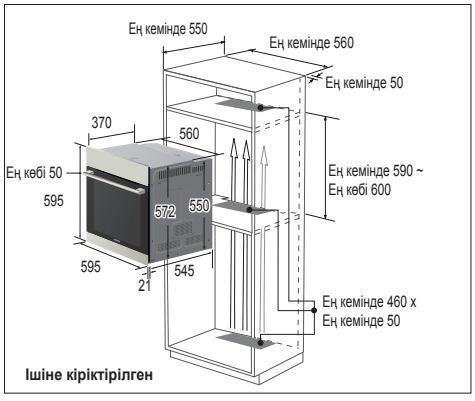
Егер құрылғы электр желісіне аша арқылы жалғанбаса, қауіпсіздік стандарттарына сай келу үшін көп-полюсті айырып-қосқышпен (контакттарының арасы кем дегенде 3 мм) жабдықталуға тиіс. Қуат сымының (H05 RR-F немесе H05 VV-F, мин., 2,5 мм²) ұзындығы, тіптен пеш ас үй жиһазының алдыңғы жағындағы еденде тұрса да, пешті тоқ көзіне жалғау үшін жеткілікті болуға тиіс. Пештің артқы жағында орналасқан қуат қосылымы қақпағын бұрандамен бұрап ашыңыз да, кабель қапсырмасының бұрандаларын, қуат сымдарын тиісті ағытпаларға жалғар алдында босатыңыз. Пеш (⏚)-ағытпасы арқылы жерге қосылады. Сары және жасыл сымды (жерге қосылатын) бірінші жалғау керек және бұлар басқа сымдардан ұзын болуға тиіс. Егер пеш электр желісіне аша арқылы жалғанса, бұл аша тіптен пешті орнатып болғаннан кейін де қол жететін жерде тұруға тиіс. Samsung компаниясы жерге қосылмаған немесе теріс қосылған құрылғы үшін жауапкершілік көтермейді.

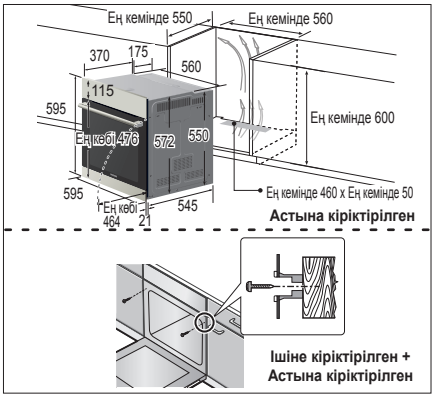
⚠ **ЕСКЕРТУ:** Орнату барысында қосылатын сымның қыстырылып қалуына және пештің ыстық бөліктеріне тиіп кетуіне жол бермеңіз.

Ас үй жиһазына орнату

Ас үй жиһазына кіріктіріп орнату керек болса, пештің үй жиһазының ішіндегі пластик беттері мен желім 90 °C градусқа және көршілес жиһаздарға жақын жерлері 75 °C градусқа төзімді болуға тиіс. Қызудың әсерінен пластик беттерге немесе желімдерге нұқсан келсе Samsung ешбір жауапкершілік көтермейді.

Пеш қойылатын ас үй жиһазының табанында желдеткіш саңылау болуға тиіс. Астыңғы сөре мен тірегіш қабырға арасында желдету үшін 50 мм бос орын қалдыру керек. Пешті пеш үстінің астына орнату керек болса, пеш үстін орнату бойынша нұсқауларды орындау керек.





BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_KK.indd 9 2014-07-11 11:10:42

Құрылғыны ас үй жиһазына әбден итеріп кіргізіп, 2 бұранданың көмегімен пештің екі жағын әбден бекітіңіз. Құрылғы мен көршілес тұрған ас үй жиһазының арасында кем дегенде 5мм орын қалуын қамтамасыз етіңіз.

Орнатып болғаннан кейін есіктен және пештің ішінен винил қорғағыш таспаны, жапсырғышты, қағаз бен керек-жарақтарды алыңыз. Пешті ас үй жиһазынан алатын кезде, пешті электр желісінен ағытып, екі жағындағы 2 бұранданы алыңыз.

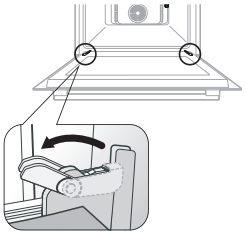
⚠ **ЕСКЕРТУ:** Пеш кіріктіріліп орнатылатын ас үй жиһазының ауа айналып тұруға арналған, өлшемі кем дегенде суретте көрсетілгендей саңылауы болуға тиіс. Осы саңылауды ағаш жаңқаларымен бітемеңіз, себебі бұл желдетуге арналған саңылау.

Пештің алдыңғы сыртқы жағы, мысалы тұтқасы әр үлгіде әр түрлі болады. Бірақ пештің өлшемі суретте көрсетілгендей.

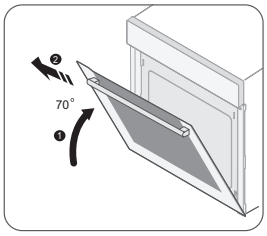
ЕСІКТІ АҒЫТЫП АЛУ

Пештің есігін әдетте алмай қолдану керек, дегенмен, пештің есігін мысалы, тазалау үшін алу керек болса, төмендегі нұсқауларды орындаңыз.

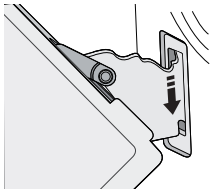
⚠ **АБАЙ БОЛЫҢЫЗ**: Пештің есігі ауыр.



1. Есікті ашыңыз да, екі топсадағы қапсырмаларды түгел ашыңыз.



2. Есікті шамамен 70° бойынша жабыңыз. Есіктің екі жақтауының орта тұсынан қос қолдап ұстап, топсаларын ағытып алғанша тартып көтеріңіз.

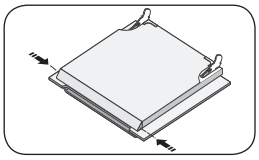
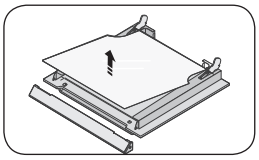
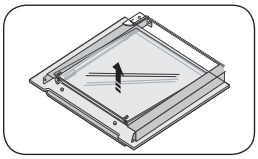


3. Тазалап болғаннан кейін есікті орнына салу үшін 1 және 2 қадамдарды кері ретпен орындаңыз. Топсаның қапсырмасын екі жағынан жабу керек.

BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_KK.indd 10 2014-07-11 11:10:43

ЕСІКТІҢ ӘЙНЕГІН ШЕШУ

Тұмшапештің есігі қабаттастырылып орнатылған үш қабат шыныдан тұрады, оларды тазалау үшін шешуге болады.

1 Есіктің оң және сол жағындағы түймешіктерді басыңыз.

2 Бекітпесін ағытыңыз және есіктен 1-ші шыныны шығарып алыңыз.

3 2-ші шыныны көтеріңіз және оны жуғыш зат қосылған жылы сумен тазалаңыз, содан кейін таза, жұмсақ матамен мұқият құрғатып сүртіңіз.

ОРНАТУ. Есікті қайта орнатқан кезде, 1-ші және 2-ші әрекеттерді кері орындау керек. 2EA және 4EA үлгілерінің шыны есіктерінің сыртқы жағы әр түрлі болуы мүмкін.
Ішкі 1-ші әйнекті орнатқанда, суреті бар жағы астыңғы жақта тұруы керек.

ҚУАТТЫ АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ҮНЕМДЕУ ФУНКЦИЯСЫ

- Құрылғы функцияның ортасына келген кезде немесе уақытша тоқтап тұрған кезде ешбір функцияны таңдамасаңыз, функция біржола тоқтайды да, 10 минуттан кейін сағат көрсетіледі.
- Шам: Тағам пісіру барысында пештің шамын "Пештің шамы" түймешігін басып сөндіруге болады. Пісіру бағдарламасы басталғаннан кейін бірнеше минуттан кейін қуатты үнемдеу үшін пештің шамы сөнеді.

АТАЛҒАН ӨНІМДІ ДҰРЫС ПАЙДАЛАНУ (ЭЛЕКТР ҚУАТЫН ШЫҒЫНДАУ ЖӘНЕ ЭЛЕКТРОНДЫҚ ЖАБДЫҚ)

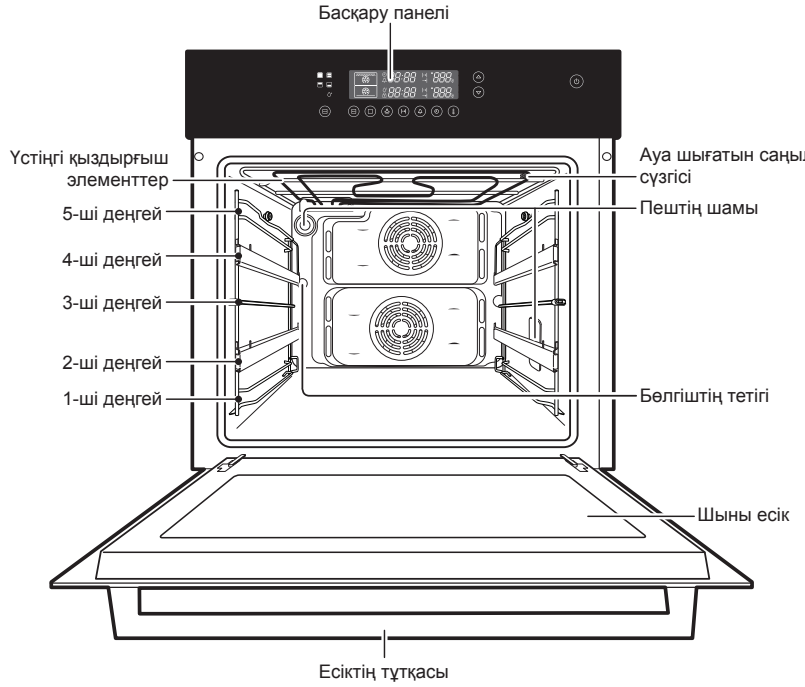
(Жеке қоқыс жинайтын жүйесі бар елдерге қатысты)

Өнімдегі, акцессуардағы немесе нұсқаулықтағы бұл таңбалау өнімді және оның электрондық аксессуарларын (мысалы, қуат беру құрылғысын, құлаққаптың, USB кабелін), олардың қызмет ету мерзімі өткен соң, үйде басқа мақсатта пайдалануға болмайтындығын білдіреді. Қалдықтардың бақыланбайтын пайдаланылуынан қоршаған ортаға немесе адам денсаулығына зиян келтірудің алдын алу үшін бұл заттарды басқа қалдық түрлерінен бөлек алып қойыңыз және оларды материалдық ресурстарды екінші рет пайдалану үшін қолданыңыз.
Үйде пайдаланушылар экологиялық қауіпсіз түрде қайта өңдеу үшін осы өнімді қай жерден және қалай алуға болатынын анықтау мақсатында, осы өнімді сатып алған жердегі ретейлермен немесе оның жергілікті кеңсесімен хабарласуы тиіс.
Іскерлік пайдаланушылар сату-сатып алу шартының талаптары мен ережелерін тексеру үшін өзінің жабдықтаушысымен хабарласуы тиіс. Осы өнім және оның электрондық аксессуарлары жойылатын басқа пайдаланған қаптамалармен араласып кетпеуі тиіс.

BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_KK.indd 11 2014-07-11 11:10:43

бөлшектері мен функциялары

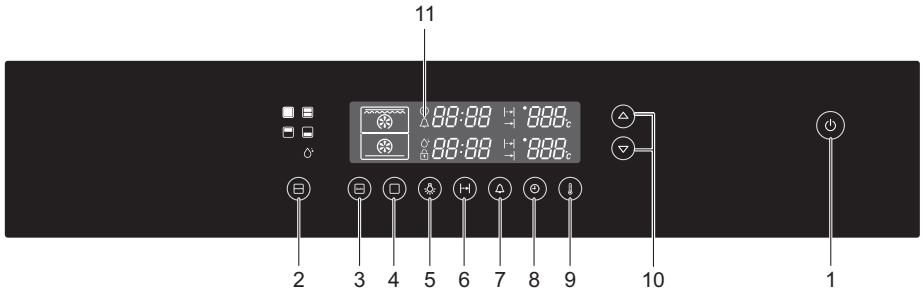
ПЕШ



Сөрелер астынан бастап саналады.
4-ші және 5-ші деңгейлер негізінен гриль функциясына арналған.
Тағам пісіруге сай келетін пеш деңгейін таңдау үшін осы нұсқаулықта берілген тағам пісіру туралы кеңестерді қараңыз.

BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_KK.indd 12 2014-07-11 11:10:44

ПЕШТІҢ БАСҚАРУ ТЕТІКТЕРІ



1. Қуатты Қосу/Сөндіру түймешігі
2. Бөлікті таңдау түймешігі
3. Автоматты пісіру функциясын таңдау түймешігі
4. Пісіру режимін таңдау түймешігі
5. Шамның түймешігі
6. Пісіру уақыты түймешігі
7. Ас үй таймері түймешігі
8. Сағат түймешігі
9. Температура түймешігі
10. Уақыт/Температураны басқару түймешігі
11. Ақпарат бейнебеті

Қуатты Қосу/Сөндіру түймешігі

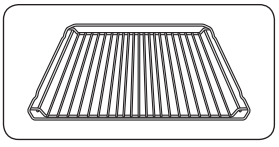
Пешті қосу немесе сөндіру үшін осы түймешікті басыңыз.

Егер Қуатты Қосу/Сөндіру түймешігін бассаңыз, түймешіктердің шамдары мен бейнебет сөнеді. Нәтижесінде, Қуатты Қосу/Сөндіру түймешігінен басқа түймешіктердің барлығы ажырайды.

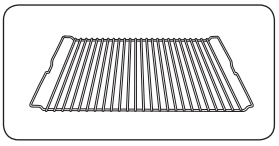
Қуатты Қосу/Сөндіру түймешігін қайта басқанда, басқа түймешіктердің шамдары мен бейнебет қайта жанады. Нәтижесінде, барлық түймешіктер қайта белсенді күйге көшеді.

КЕРЕК-ЖАРАҚТАРЫ

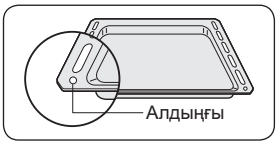
Пешпен бірге келесі керек-жарақтар жеткізіледі:



1. **Гриль сөресі**, табақ, торт қалыптары, қуыру және гриль жасау науаларына арналған.

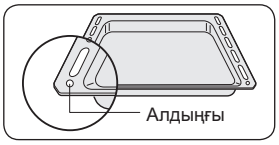


2. **Қуыру сөресі**, қуыруға арналған.

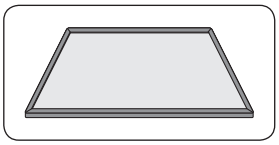


3. **Пісіру сөресі**, торттар мен печеньелерге арналған.

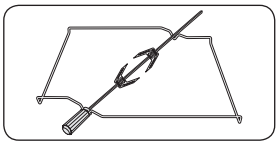
BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_KK.indd 13 2014-07-11 11:10:45



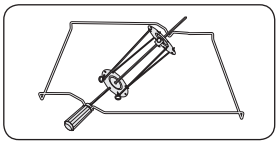
4. **Шұңғыл науа**, қуыруға немесе ет не майдың сөлін жинауға арналған.



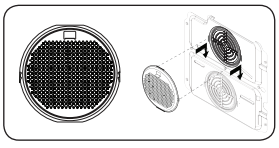
5. **Бөлгіш**, үстіңгі, астыңғы және қос режим үшін қолдануға арналған. 3-ші деңгейге қойып қолданыңыз. Тағам пісіретін бөліктің артқы қабырғасында бөлгішті сезетін тетік бар. Артқы жаққа дейін толық кіргізіңіз.



6. **Бұрылмалы істік** (опция), 2 шанышқысы, алмалы ұстағышы мен астынан санағанда 3-ші деңгейге қойылатын науасы бар. Бұрылмалы істікті қолдану үшін істікті пештің ішкі арт жағында орналасқан саңылауға салыңыз. Істікті қолданған кезде шұңғыл науаны 1-ші деңгейге қойыңыз.



7. **Бұрылмалы істік және кәуап істігі** (опция)



8. **Май сүзгісі**
   Май сүзгісі пештің ішкі арт жағында орналасады және желдеткішке, дөңгелек қыздырғышқа және пешке қоқыс тұрудан, май шашыраудан сақтайды. Ет пісірген кезде май сүзгісін қолдануды ұсынамыз. Кондитер өнімдерін пісірген кезде май сүзгісін әрқашан алып қойыңыз! Торт немесе тоқаш пісірген кезде сүзгі алынбаса, нәтижесі әжептәуір нашар болады. Егер автоматты пісіру бағдарламаларын қолданғанда сүзгі орнатылып тұрса, ол пісіру нәтижесін жақсарту үшін пісіру уақытын ұзартады.

Қолдану үшін:

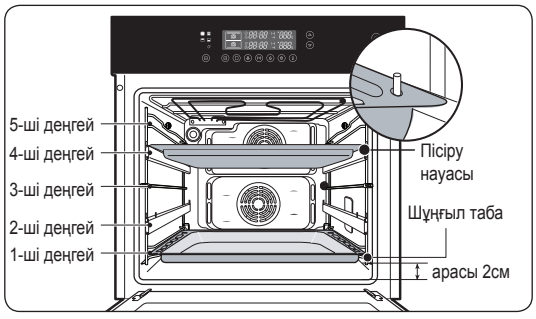
- Тағамның сөлін жинау үшін терең науаны (таған қолданылмайды) 1-ші деңгейге қойыңыз немесе қуырылатын ет тым үлкен болса, науаны пештің табанына қоюға болады.
- Шанышқылардың бірін істікке қарай сырғытыңыз да, еттің қуырылатын кесегін істікке шаншыңыз;
- Ыстық суға батырылып алынған картоптар мен көкөністерді терең науаның шетін жағалата қойып, бірге қуыруға болады.
- Аспаны ортаңғы сөренің үстіне қойыңыз да, алдыңғы жағын “v” қалпына келтіріп қойыңыз.
- Істікті кіріктіріп орнату үшін, оның ұстағышын доғал ұштыққа бекітіп қоюға болады.

BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_KK.indd 14 2014-07-11 11:10:47

- Істіктің сүйір ұшын арт жаққа қаратып аспаның үстіне қойыңыз да, істіктің ұшы пештің арт жағында орналасқан айналдырғыш механизмге кірігіп орнағанша еппен итеріңіз. Істіктің доғал ұшы “v” пішімінің үстіне қойылуы керек. (Істіктердің сонымен пештің есігіне жақын орнатылатын, істік алға жылжып кетуге жол бермейтін екі тетігі бар, бұл тетіктер сонымен қатар тұтқаның ұстағышы ретінде де қолданылады.)
- Тағам пісірер алдында ұстағышын ағытып алыңыз. Тағам пісіріп болғаннан кейін, істікті аспадан ағытып алу үшін ұстағышты қайта бұрап орнатыңыз.

КЕРЕК-ЖАРАҚТАРЫН ҚОЛДАНУ

Пісіру науасын, шұңғыл таба мен гриль сөресін сырғытпа жолдарға дұрыс кіріктіріп салу керек.
Піскен тағамды пештен алған кезде ыстық ыдыстар мен пештің беттерінен абай болыңыз.
Мысалы: 1-деңгей: Шұңғыл таба
4-ші деңгей: Пісіру науасы



Шұңғыл таба немесе пісіру науасын пісіп жатқан тағамның май-сөлін жинау үшін қолданған кезде, табаның немесе науаның сырғытпа жолдарға дұрыс салынғанына көз жеткізіңіз. Бұл керек-жарақтарды пештің түбіне тигізсеңіз, оның эмаль қаптамасына нұқсан келуі мүмкін. 1-ші деңгейге қойылған табалар мен науалар пештің астыңғы бетінен кем дегенде 2 см алшақ тұруға тиіс.

Бөлгіш, гриль сөресі, пісіру науасы мен шұңғыл таба

Бөлгішті орнату

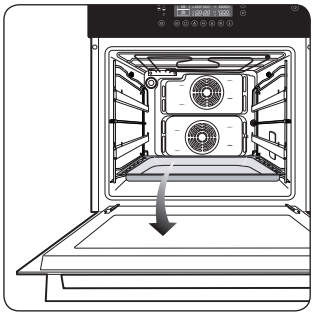
Бөлгішті пештің 3-ші деңгейіне салыңыз.

Гриль сөресін орнату

Гриль сөресін қажетінше кез келген деңгейге қойыңыз.

Пісіру науасы мен шұңғыл табаны орнату

Пісіру науасын және/немесе шұңғыл табаны кез келген қажетті деңгейге қойыңыз.



⚠ **ЕСКЕРТУ**: Астыңғы, үстіңгі режим немесе қос режим арқылы пісіру үшін бөлгішті орнатуыңыз керек.

BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_KK.indd 15 2014-07-11 11:10:47

АРНАЙЫ ФУНКЦИЯЛАР

Пеш келесі арнайы функциялармен жабдықталған.

Бөлгіш режимдері

Бөлгіш орнатылған кезде құрылғының бөлгіш функциясы пештің екі жеке бөлігінде қуатты барынша оңтайлы жұмсай отырып, қолайлы түрде пісіруге мүмкіндік береді.

Бумен тазалау

Пештің өздігінен тазалау функциясы, пештің ішін май мен қоқыстан қауіпсіз түрде тазалау үшін бу қуатын қолданады.

Автоматты сөндіру

Пісіру уақыты көрсетілмесе, пеш төменде көрсетілген уақыт өткен кезде автоматты түрде сөніп қалады.

Әр түрлі температура параметрлеріне арналған сөндіру уақыты

105 °C градустан төмен	16 сағат
105 °C бастап 240 °C дейін	8 сағат
245 °C бастап 270 °C дейін	4 сағат

Бұл пештің электрлік сызбасы қуатты тоқтату жүйесімен жабдықталған. Егер пеш әдеттен тыс жоғары температурада қызса, жүйе қыздырғыш элементтерге жіберілетін қуатты белгілі бір уақыт бойы сөндіріп қояды.

Желдеткіш

Пісіру барысында пештің алдыңғы жағындағы саңылаудан ыстық ауа шығады, бұл қалыпты жағдай.
Пешті қолданып болғаннан кейін де желдеткіш жұмыс жасауын жалғастыра береді. Ол пештің ішіндегі температура 25 минуттан кейін 60 °C градусқа төмендегенде сөнеді.

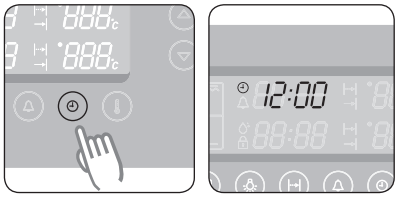
BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_KK.indd 16 2014-07-11 11:10:47

іске қосар алдында

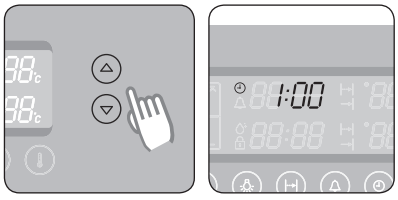
САҒАТТЫ ҚОЮ

Құрылғыны желіге алғаш қосардың алдында сағатты қойып алыңыз.

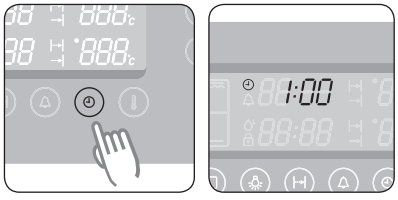
1 **Сағат** түймешігін басыңыз.
“ ⏲ ” және “12:” жыпылықтайды.



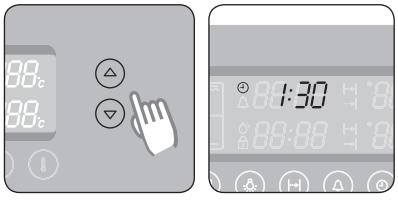
2 **Уақыт/Температура** түймешігін басыңыз тәулік уақытын орнатыңыз.
Мысалы: 1:30 орнату үшін шамамен 10 секунд күтіңіз. Сағат жыпылықтауын тоқтатады да, орнатылған сағатты көрсетеді.



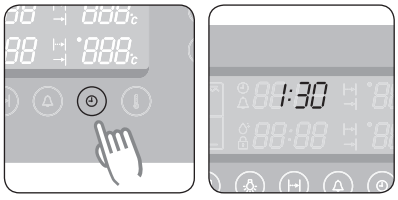
3 **Сағат** түймешігін басыңыз.
“ ⏲ ” және “ :00” жыпылықтайды.



4 **Уақыт/Температура** түймешігін басыңыз сағаттың минут мәнін орнатыңыз.
“ ⏲ ” жыпылықтайды.



5 Сағат мәнін орнатуды аяқтау үшін **Сағат** түймешігін басыңыз немесе шамамен 10 секунд күтіңіз. “ ⏲ ” көрінбей қалады да, “30” жыпылықтауын тоқтатады. Бейнебетте тәулік уақыты көрсетіледі. Құрылғы енді қолдана беруге дайын.



BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_KK.indd 17 2014-07-11 11:10:48

ЕҢ АЛҒАШ РЕТ ТАЗАЛАУ

Құрылғыны алғаш рет қолданардың алдында мұқият тазалаңыз.

Өткір немесе түрпілі тазалағыш заттарды және жеміргіш химиялық заттарды (қышқыл, сілті, еріткіш т.с.с.) қолданбаңыз. Бұндай заттар пештің бетіне нұқсан келтіруі мүмкін. Алдыңғы жағы эмальмен қапталған пештерді дүкенде сатылатын тазалағыш заттарды қолданып тазалаңыз.

Пешті тазалау үшін

1. Есікті ашыңыз. Пештің шамы жанады.
2. Пештің барлық науаларын, керек-жарақтарын және сырғытпа жолдарын жылы сумен немесе жуғыш сұйықпен тазалаңыз да, таза, жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз.
3. Пештің ішін де осылай жуыңыз.
4. Құрылғының алдыңғы жағын дымқыл шүберекпен сүртіңіз.

Сағаттың дұрыс қойылғанына көз жеткізіңіз. Керек-жарақтарын алып, пешті конвекция режимі бойынша 200 °C градусқа қойып, іске қолданар алдында 1 сағат қосыңыз. Біртүрлі иіс шығады; бұл қалыпты жағдай, дегенмен осылай баптау барысында ас бөлменің желдетіліп тұруын қамтамасыз етіңіз.

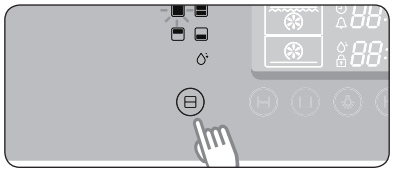
BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_KK.indd 18 2014-07-11 11:10:49

пешті іске қосу

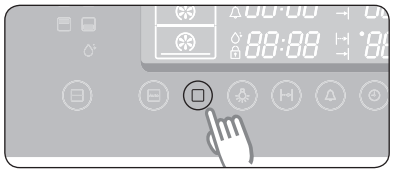
БӨЛГІШ РЕЖИМІН ОРНАТУ

Үстіңгі, астыңғы және қос режимдерді орнату үшін бөлгішті салыңыз. Бір режимді қолдану үшін бөлгішті алыңыз. Содан кейін **Partition select** (Бөлікті таңдау) түймешігін басып, қажетті режимді таңдаңыз. Қосымша ақпаратты келесі кестеден қараңыз.

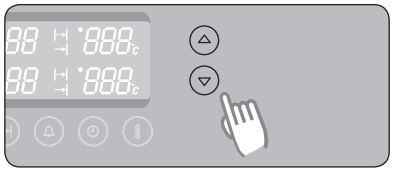
1. Қажетті бөлікті таңдау үшін **Бөлікті таңдау** түймешігін басыңыз.



2. **Пісіру режимін таңдау** түймешігін басыңыз. (бір режимді қолданғанда бұл қадамды орындамаңыз)



3. Пештің қажетті функциясын таңдау үшін **Уақыт/Температура** түймешігін басыңыз. 3 секунд өткенше ешбір параметр өзгермесе, пеш автоматты түрде таңдалған режим мен функцияны бастайды.



Бөлгіш режимдері

Бөлгіш режимі	Таңбасы	Пеш функциясы	Бөлгішті салу	Ақпаратты қолдану
Үстіңгі режим		1. Конвекция режимі 2. Үстіңгі қызу + Конвекция 3. Үлкен Гриль	Иә	Бұл режим аз тағам пісірген кезде қуат мен уақытты үнемдейді.
Қос режим		Үстіңгі және астыңғы Бөлгіш функциясы	Иә	Екі тағамды екі түрлі температура бойынша бір уақытта пісіре аласыз.
Астыңғы режим		1. Конвекция режимі 2. Астыңғы қызу + Конвекция	Иә	Бұл режим аз тағам пісірген кезде қуат мен уақытты үнемдейді.

BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_KK.indd 19 2014-07-11 11:10:49

Бөлгіш режимі	Таңбасы	Пеш функциясы	Бөлгішті салу	Ақпаратты қолдану
Бір режим	■	1. Конвекция режимі 2. Үстіңгі қызу + Конвекция 3. Дәстүрлі пісіру режимі 4. Үлкен Гриль 5. Кішкене гриль 6. Астыңғы қызу + Конвекция	Жоқ	
Бумен тазалау режимі			Жоқ	

Үстіңгі режим

Тек үстіңгі қыздырғыш элемент ғана жұмыс істейді. Бөлгішті салмау керек.

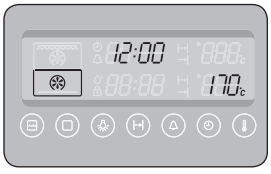
Конвекция режимі

Үстіңгі қызу + Конвекция

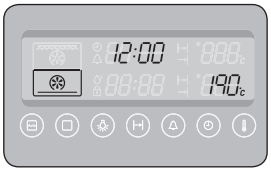
Үлкен Гриль

Астыңғы режим

Тек астыңғы қыздырғыш элемент ғана жұмыс істейді. Бөлгішті салмау керек.



Конвекция режимі



Астыңғы қызу + Конвекция

BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_KK.indd 20 2014-07-11 11:10:50

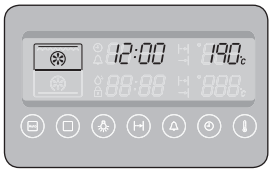
Қос режим

Астыңғы және үстіңгі режимдер бір уақытта жұмыс істейді. Қай режимнің бірінші қосылуға тиіс екенін алдын ала баптауға болады. Қос режим арқылы пісіріліп отырған тағамдардың біреуі піскен соң, екінші бөліктің пісіру уақыты мен температурасын өзгерту үшін **Partition select** (Бөлікті таңдау) түймешігін басып, қосқыңыз келген режимді (үстіңгі немесе астыңғы) таңдаңыз. Бөлгішті салу керек.

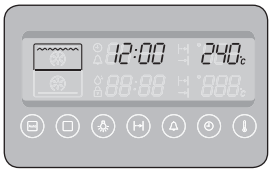
Қос режим 1

Үстіңгі режим алдымен іске қосылады. Егер **Cooking Mode select** (Пісіру режимін таңдау) түймешігі басылса немесе үстіңгі режимді орнатқаннан кейін ешбір параметрге өзгеріс енгізілмей 15 секунд өтсе, пеш астыңғы режимді іске қосады.

Конвекция режимі



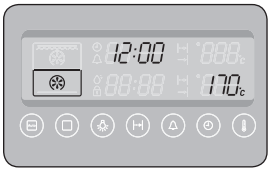
Үстіңгі қызу + Конвекция



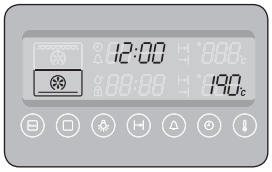
Үлкен Гриль

Қос режим 2

Үстіңгі режим басталып, **Cooking Mode select** (Пісіру режимін таңдау) түймешігі басылса немесе ешбір параметрге өзгеріс енгізілмей 15 секунд өтсе, пеш астыңғы режим бойынша жұмыс істей бастайды. Астыңғы және үстіңгі режимдер бір уақытта жұмыс істейді.



Конвекция режимі



Астыңғы қызу + Конвекция

Асқын кернеуден сақтау режимі

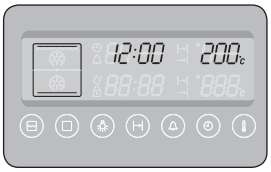
- Бұл функция құрылғыны кернеудің ауытқуынан сақтайды.
- Асқын кернеу сигналды іске қосады және “-UP-“ хабары көрсетіледі. Қыздырғыш, шам, конвекция қозғалтқышы және істік функциялары ажырайды.
- Асқын кернеуден сақтау (АКС) функциясы пісіру үрдісін кідіртеді.
- Кернеу қалыпқа келген кезде, Асқын кернеуден сақтау режимі (АКС) автоматты түрде ажырап, пеш қалыпты жұмыс режиміне ауысады.

BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_KK.indd 21 2014-07-11 11:10:51

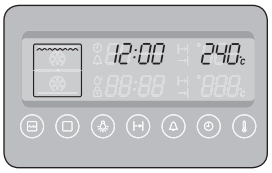
Бір режимді функция

Конвекция режимі

Үстіңгі қызу + Конвекция

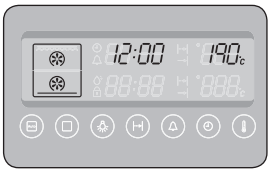


Дәстүрлі пісіру режимі



Үлкен Гриль

Кішкене гриль

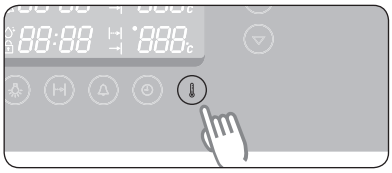


Астыңғы қызу + Конвекция

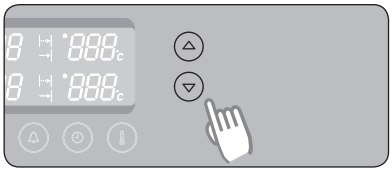
ПЕШ ТЕМПЕРАТУРАСЫН ОРНАТУ

Үстіңгі және астыңғы режим және бір режим

1. **Температура** түймешігін басыңыз.



2. **Уақыт/Температура** түймешігін басып, температураны 5 °C қадаммен реттеңіз.



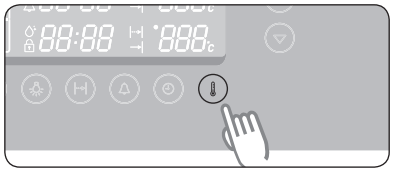
Бір режим (Үлкен және кішкене гриль)	40 °C – 250 °C (40 °C – 270 °C)
Үстіңгі режим	40 °C – 250 °C
Астыңғы режим	40 °C – 250 °C

Температураны тағам пісіру барысында реттеуге болады. Пештің режимдерінде, үстіңгі және астыңғы қыздырғыш элементтер, тағам пісіру барысында іске қосылып, сөну арқылы температураны реттейді және ұстап тұрады.

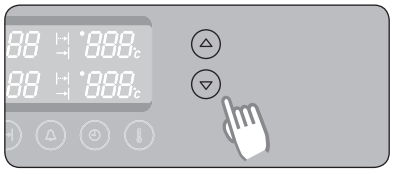
BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_KK.indd 22 2014-07-11 11:10:52

Қос режимде

1. **Температура** түймешігін басыңыз (үстіңгі режим).
   Температура түймешігін екі рет (астыңғы режим) басыңыз.



2. **Уақыт/Температура** түймешігін басып, температураны 5 °C қадаммен реттеңіз.



Үстіңгі режим (Үлкен гриль)	170 °C – 250 °C (200 °C – 250 °C)
Астыңғы режим	170 °C – 250 °C

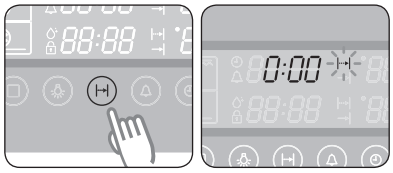
Температураны тағам пісіру барысында реттеуге болады.

ПІСІРУ УАҚЫТЫ

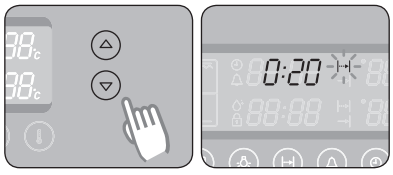
Пісіру барысында пісіру уақытын орнатуыңызға болады.

Үстіңгі және астыңғы режим және бір режим

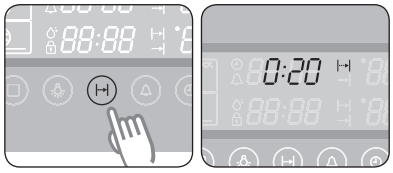
1. **Пісіру уақыты** түймешігін басыңыз.
   “ ⊢→| ” жыпылықтайды.



2. Қажетті пісіру уақытын орнату үшін **Уақыт/Температура** түймешігін басыңыз.



3. **Пісіру уақыты** түймешігін басыңыз. Егер **Пісіру уақыты** түймешігі 5 секунд ішінде басылмаса, пеш таңдалған пісіру уақыты бойынша жұмыс істей бастайды.



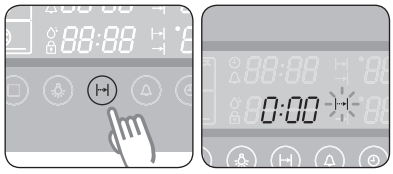
Тағам пісіріп жатқанда, алдын ала орнатылған пісіру уақытын, пісіру нәтижесін жақсарта түсу үшін **Уақыт/Температура** түймешігін басып реттеуге болады.

BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_KK.indd 23 2014-07-11 11:10:52

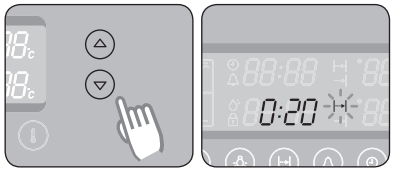
Қос режимде

Үстіңгі және астыңғы режимдерге арналған пісіру уақыттарын Пісіру уақыты түймешігін және Уақыт температура түймешігін басып реттеуге болады.

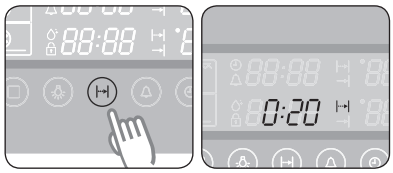
1. **Пісіру уақыты** түймешігін екі рет басыңыз. (астыңғы режим) “ ⊢⊣ ” жыпылықтайды.



2. Қажетті пісіру уақытын орнату үшін **Уақыт/Температура** түймешігін басыңыз.



3. **Пісіру уақыты** түймешігін басыңыз.
Егер **Пісіру уақыты** түймешігі 5 секунд ішінде басылмаса, пеш таңдалған пісіру уақыты бойынша жұмыс істей бастайды.



Тағам пісіріп жатқанда, алдын ала орнатылған пісіру уақытын, пісіру нәтижесін жақсарта түсу үшін **Уақыт/Температура** түймешігін басып реттеуге болады.

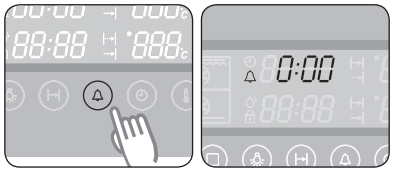
ПЕШТІ СӨНДІРУ

Пешті сөндіру үшін **Қуатты Қосу/Сөндіру** түймешігін басыңыз.

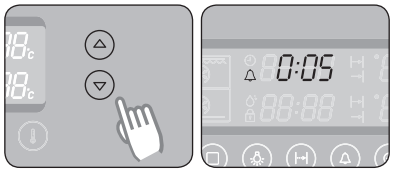
BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_KK.indd 24 2014-07-11 11:10:53

АС ҮЙ ТАЙМЕРІ

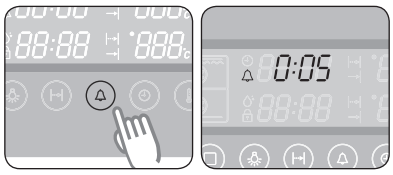
1. **Ас үй таймері** түймешігін бір рет басыңыз. “ 🔔 ” жыпылықтайды.



2. Қажетті уақытты орнату үшін **Уақыт/ Температура** түймешігін басыңыз. **Мысалы**: 5 минут



3. Ас үй таймерін іске қосу үшін **Ас үй таймері** түймешігін басыңыз. Орнатылған уақыт аяқталған кезде дыбыстық сигнал естіледі.

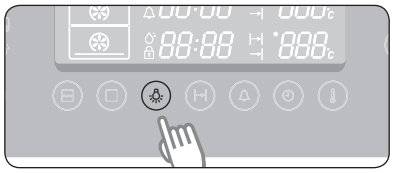


Ас үй таймері түймешігін 2 секунд басып таймерді біржола тоқтатыңыз.

ПЕШТІҢ ШАМЫ ҚОСУЛЫ/СӨНДІРУЛІ

Шам түймешігін басыңыз.

Бір рет	Үстіңгі және астыңғы
Екі рет	Үстіңгі
Үш рет	Астыңғы
Төрт рет	Өшіру

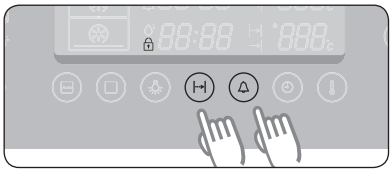


Шам көрсетілген рет бойынша, жұмыс істеп тұрған-тұрмағанына қарамай жанады және сөнеді.
Шам автоматты түрде 2 минуттан кейін сөнеді.

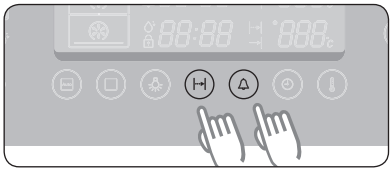
BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_KK.indd 25 2014-07-11 11:10:54

БАЛА ҚАУІПСІЗДІГІ ФУНКЦИЯСЫ

1. **Пісіру уақыты** түймешігі мен **Ас үй таймері** түймешігін бір уақытта басып, шамамен 3 секунд ұстап тұрыңыз. “Бейнебетте 🔒 ” көрсетіледі.



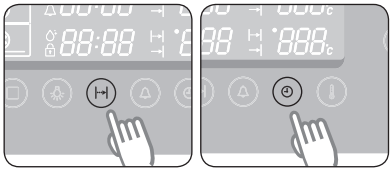
2. Бұғатты босату үшін **Пісіру уақыты** түймешігі мен **Ас үй таймері** түймешігін қайта бір уақытта басып, шамамен 3 секунд ұстап тұрыңыз.



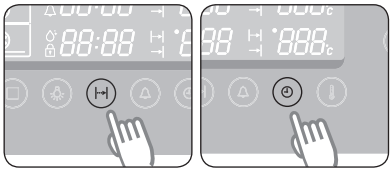
Құлыпталып тұрған кезде **Қуатты Қосу/Сөндіру** түймешігінен басқа түймешіктердің барлығы жұмыс істемейді. Бұғат пеш жұмыс істеп тұрса да, істемей тұрса да белсенді тұрады.

СИГНАЛ ҚҰРАЛЫН ӨШІРУ

1. Сигналды өшіру үшін **Пісіру уақыты** және **Сағат** түймешіктерін бір уақытта басып, 3 секунд ұстап тұрыңыз.



2. Сигналды қайта іске қосу үшін **Пісіру уақыты** және **Сағат** түймешіктерін бір уақытта басып, 3 секунд ұстап тұрыңыз.



BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_KK.indd 26 2014-07-11 11:10:55

ПЕШ ФУНКЦИЯЛАРЫ

Пештің функцияларына келесі функциялар жатады

Пештің режимдері

Төмендегі кестеде пештің әр түрлі режимдері мен параметрлері көрсетілген.
Келесі беттегі пісіру кестелеріндегі нұсқауларды, осы режимдер бойынша тағам пісіру үшін жалпылама нұсқау ретінде қолданыңыз.

	Дәстүрлі пісіру режимі Тағам үстіңгі және астыңғы қыздырғыш элементтер арқылы қыздырылады. Бұл параметр пісіру және қуыруға сай келеді.
	Үстіңгі қызу + Конвекция Ет қуырғанда осы режимді қолдануды ұсынамыз. Үстіңгі қыздыру элементі іске қосылып, үстіңгі және артқы қабырғадағы қыздырғыш элементтен келетін ыстық ауаны айналдыру үшін желдеткіштер қосылады.
	Конвекция режимі Тағам артқы жақта орналасқан қыздырғыш элементтің, екі желдеткіш арқылы таратылатын қызуы арқылы қыздырылады. Бұл параметр біркелкі қыздырады және мұздатылған дайын тағамдар мен торттар, круассандарды қыздыруға тамаша жарайды. Бұл режимді екі деңгейде пісіру үшін қолдануға болады.
	Үлкен Гриль Тағам үстіңгі қыздырғыш элементтер арқылы қыздырылады. Бұл режимді стейк және шұжықтан гриль жасауға, сонымен қатар ірімшіктен тост жасау үшін қолдануды ұсынамыз.
	Кішкене гриль Бұл режим багета, ірімшік немесе балық филесі тәрізді тағамдардан аз мөлшерде гриль жасауға тамаша жарайды. Тағамды гриль сөресінің ортасына қойыңыз, себебі ортада тек бір ғана қыздыру элементі жұмыс істейді.
	Астыңғы қызу + Конвекция Астыңғы қыздыру элементі мен артқы қабырғадағы элементтен қызу шығады да, желдеткіш арқылы таратылады. Бұл режим киш-лорен, пицца, нан және чизкейк тәрізді тағамдарды пісіруге тамаша жарайды.

BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_KK.indd 27 2014-07-11 11:10:55

1. Дәстүрлі пісіру режимі

Ұсынылатын температура: 200 °C
Конвекция функциясы бір торға қойылған тағамдарды пісіруге және қуыруға тамаша жарайды. Пештің температурасын ұстап тұру үшін үстіңгі элемент пен астыңғы элемент екеуі де іске қосылады.
Дәстүрлі жолмен пісіру алдында пешті алдын ала қыздырып алуды ұсынамыз.

Тағам	Сөренің қатары	Жабдықтары	Температура (°C)	Уақыт (мин.)
Мұздатылған лазанья (500-1000г)	3	Гриль сөресі	180-200	40-50
Бүтін балық (мысалы, дорадо) (300-1000г) екі ұшынан 3-4 рет тілінген МАЙ ТАМШЫСЫ	3	Қуыру сөресі + Шұңғыл таба	240	15-20
Балық филесі (500-1000г) екі ұшынан 3-4 рет тілінген МАЙ ТАМШЫСЫ	3	Пісіру науасы	200	13-20
Мұздатылған котлета (350-1000г) фаршталған ет, ветчина, ірімшік немесе саңырауқұлақ салынған МАЙ ТАМШЫСЫ	3	Пісіру науасы	200	25-35
фаршталған сәбіз, қызылша немесе картоп толтырмасы бар котлета (350-1000г) МАЙ ТАМШЫСЫ	3	Пісіру науасы	200	20-30
Шошқа етінен жасалған котлета (500-1000г) МАЙ ТАМШЫСЫН, ТҰЗ ЖӘНЕ БҰРЫШ ҚОСЫҢЫЗ	3/2	Қуыру сөресі/ Шұңғыл таба	200	40-50
Картоп пісірмесі (жартыға бөлінген) (500-1000г)	3	Пісіру науасы	180-200	30-45
Саңырауқұлақ толтырылған, мұздатылған ет рулеті (500-1000г) МАЙ ТАМШЫСЫ	3	Пісіру науасы	180-200	40-50
Көтеріліп піскен торт (250-500г)	2	Гриль сөресі	160-180	20-30
Үгілме торт (500-1000г)	2	Гриль сөресі	170-190	40-50
Жеміс және үгінді себілген, ашыған қамырдан жасалған торт (1000-1500г)	2	Пісіру науасы	160-180	25-35
Булочка (500-800г)	2	Гриль сөресі	190-200	25-30

BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_KK.indd 28 2014-07-11 11:10:55

2. Үстіңгі қызу + Конвекция

Ұсынылатын температура: 190 °C
Үстіңгі қыздыру элементі іске қосылады және желдеткіш ыстық ауаны үздіксіз тарату үшін іске қосылады.
Үстіңгі қызу + Конвекция арқылы пісіру үшін пешті алдын ала қыздырып алуды ұсынамыз.

Тағам	Сөренің қатары	Жабдықтары	Температура (°C)	Уақыт (мин.)
Сүйегі бар шошқа еті (1000г) МАЙ МЕН ДӘМДЕУІШТЕР СЕБІҢІЗ	3	Қуыру сөресі + Шұңғыл таба	180-200	50-65
Фольгаға салынған шошқаның жамбасы (1000-1500г) ТҰЗДЫҚТАЛҒАН	2	Пісіру науасы	180-230	80-120
Бүтін тауық (800-1300г) МАЙ МЕН ДӘМДЕУІШТЕР СЕБІҢІЗ	2	Қуыру сөресі + Шұңғыл таба	190-200	45-65
Ет не балықтан жасалған стейк (400-800г) МАЙ ТАМШЫСЫН, ТҰЗ ЖӘНЕ БҰРЫШ ҚОСЫҢЫЗ	3	Қуыру сөресі + Шұңғыл таба	180-200	15-35
Тауық етінің кесектері (500-1000г) МАЙ МЕН ДӘМДЕУІШТЕР СЕБІҢІЗ	4	Қуыру сөресі + Шұңғыл таба	200-220	25-35
Қуырылған балық (500-1000г) қызуға төзімді ыдысты қолданыңыз МАЙ ЖАҒЫҢЫЗ	2	Гриль сөресі	180-200	30-40
Қуырылған сиыр еті (800-1200г) МАЙ МЕН ДӘМДЕУІШТЕР СЕБІҢІЗ	2	Қуыру сөресі + Шұңғыл таба 1 кесе су құйыңыз	200-220	45-60
Үйректің төс еті (300-500г)	4	Қуыру сөресі + Шұңғыл таба 1 кесе су құйыңыз	180-200	25-35

BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_KK.indd 29 2014-07-11 11:10:55

3. Конвекция режимі

Ұсынылатын температура: 170 °C
Бұл үш деңгейге қойылған тағамдарды пісіруге және қуыруға сай келетін функция. Артқы қабырғада орналасқан қыздырғыш элементтен шыққан қызуды желдеткіш таратады да, тағамды пісіреді.
Конвекция режимімен пісіру алдында пешті алдын ала қыздырып алуды ұсынамыз.

Тағам	Сөренің қатары	Жабдықтары	Температура (°C)	Уақыт (мин.)
Қозының омыртқасы (350-700г) МАЙ МЕН ДӘМДЕУІШТЕР СЕБІҢІЗ	3	Қуыру сөресі + Шұңғыл таба	190-200	40-50
Пісірілген бананның (3-5 дана) үстіңгі жағын тіліңіз, 10-15г шоколад қосыңыз, тілікке 5-10г жаңғақ салыңыз, қантты судан тамызып, алюминий фольгаға орағыз.	3	Гриль сөресі	220-240	15-25
Пісірілген алма, 5-8дана, әр бірі 150-200г Өзегін алып, мейіз және тосап қосыңыз. Қызуға төзімді ыдысты қолданыңыз.	3	Гриль сөресі	200-220	15-25
Фаршталған еттен жасалған котлета (300-600г) МАЙ ТАМШЫСЫ	3	Пісіру науасы	190-200	18-25
Орыс дәстүрі бойынша фашталған еттен жасалған рулет (500г-1000г) МАЙ ЖАҒЫҢЫЗ	3	Пісіру науасы	180-200	50-65
Мұздатылған тефтели (500-1000г)	2	Пісіру науасы	180-200	25-35
Мұздатылған чипс (300-700г)	2	Пісіру науасы	180-200	20-30
Мұздатылған пицца (300-1000г)	2	Гриль сөресі	200-220	15-25
Алма және бадам жаңғағы торты (500-1000г)	2	Гриль сөресі	170-190	35-45
Жаңа круассан (200-400г) (дайын қамыр)	3	Пісіру науасы	180-200	15-25

BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_KK.indd 30 2014-07-11 11:10:55

4. Үлкен Гриль

Ұсынылатын температура: 240 °C
Үлкен гриль функциясы стейк, шницель, балық тәрізді жалпақ тағамдардан көп мөлшерде гриль жасайды. Сонымен қатар тост жасауға да жарайды. Үстіңгі қыздыру элементі мен гриль екеуі де осы режимде іске қосылады.
Үлкен гриль функциясын қолданғанда пешті алдын ала қыздыруды ұсынамыз.

Тағам	Сөренің қатары	Жабдықтары	Температура (°C)	Уақыт (мин.)
Шұжық (жіңішке) 5-10 дана	4	Қуыру сөресі + Шұңғыл таба	220	5-8 рет аударыңыз 5-8
Шұжық (жіңішке) 8-12 дана	4	Қуыру сөресі + Шұңғыл таба	220	4-6 рет аударыңыз 4-6
Тост 5-10 дана	5	Гриль сөресі	240	1-2 рет аударыңыз 1-2
Ірімшіктен жасалған тост 4-6 дана	4	Қуыру сөресі + Пісіру науасы	200	4-8
Мұздатылған, ‘орыс дәстүрі бойынша дайындалған құймақ (200-500г)	3	Пісіру науасы	200	20-30
Бифштекс (400-800г)	4	Қуыру сөресі + Шұңғыл таба	240	8-10 рет аударыңыз 5-7

BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_KK.indd 31 2014-07-11 11:10:56

5. Кішкене гриль

Ұсынылатын температура: 240 °C
Бұл параметр стейк, шницель, балық немесе тост тәрізді нәуанның ортасына қойылған, жалпақ, әрі кішірек тағамдардан гриль жасауға арналған. Үстіңгі элемент ғана іске қосылады.
Кішкене гриль режимін қолданғанда пешті алдын ала қыздыруды ұсынамыз.
Тағамды пештің ортасына қойыңыз.

Тағам	Сөренің қатары	Жабдықтары	Температура (°C)	Уақыт (мин.)
Мұздатылған камамбер (2 – 4 дана, әр бірі 75г) СУЫҚ ПЕШКЕ САЛЫҢЫЗ (қыздырмай тұрып)	3	Гриль сөресі	200	10-12
Толтырмасы бар мұздатылған багета (қызанақ - моцарелла немесе ветчина және ірімшік)	3	Қуыру сөресі + Пісіру науасы	200	15-20
Мұздатылған балық етінен жасалған таяқшалар (300-700г) СУЫҚ ПЕШКЕ САЛЫҢЫЗ (қыздырмай тұрып) МАЙ ТАМШЫСЫ	3	Қуыру сөресі + Пісіру науасы	200	15-25
Мұздатылған балық етінен жасалған бургер (300-600г) СУЫҚ ПЕШКЕ САЛЫҢЫЗ, МАЙ ТАМЫЗЫҢЫЗ	3	Пісіру науасы	180-200	20-35
Мұздатылған пицца (300-500г) СУЫҚ ПЕШКЕ САЛЫҢЫЗ (қыздырмай тұрып)	3	Қуыру сөресі + Пісіру науасы	180-200	23-30

BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_KK.indd 32 2014-07-11 11:10:56

6. Астыңғы қызу + Конвекция

Ұсынылатын температура: 190 °C
Астыңғы қызу + Конвекция режимі үстінде сулы толтырмасы бар, астыңғы жағы қытырлық, пицца, киш лорен, неміс дәстүрі бойынша дайындалған ашық жеміс бөліштері мен чизкейктерді пісіруге арналған.
Астыңғы қызу + Конвекция арқылы пісіру үшін пешті алдын ала қыздыруды ұсынамыз.

Тағам	Сөренің қатары	Жабдықтары	Температура (°C)	Уақыт (мин.)
Ашыған қамырдан жасалған, алма қосылған, мұздатылған бөліш (350-700г)	3	Гриль сөресі	180-200	15-20
Толтырмасы бар, мұздатылған кішкене бөліштер (300-600г) ЖҰМЫРТҚАНЫҢ САРЫСЫН ЖАҒЫҢЫЗ, СУЫҚ ПЕШКЕ САЛЫҢЫЗ (қыздырмай тұрып)	3	Пісіру науасы	180-200	20-25
Тұздықтағы котлета (250-500г) қызуға төзімді ыдысты қолданыңыз	3	Гриль сөресі	180-200	25-35
Қопсыған тоқаш (500-1000г) ЖҰМЫРТҚАНЫҢ САРЫСЫН ЖАҒЫҢЫЗ	3	Пісіру науасы	180	15-23
Тұздықтағы каннелони (250-500г) қызуға төзімді ыдысты қолданыңыз	3	Гриль сөресі	180	22-30
Ашыған қамырдан жасалған, толтырмасы бар бөліштер (600-1000г) ЖҰМЫРТҚАНЫҢ САРЫСЫН ЖАҒЫҢЫЗ	3	Пісіру науасы	180-200	20-30
Үй пиццасы (500-1000г)	2	Пісіру науасы	200-220	15-25
Қолдан пісірілген нан (700-900г)	2	Гриль сөресі	170-180	45-55

BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_KK.indd 33 2014-07-11 11:10:56

7. Қос режим

Қос режимді қолданғанда, екі түрлі тағамды пеште пісіре аласыз. Үстіңгі немесе астыңғы бөлікте пісірген кезде әр түрлі температураны, пісіру режимдерін және пісіру уақыттарын қолдана аласыз. Мысалы, стейкті грильдеу барысында гратинді де пісіру аласыз. Бөлгішті қолдану арқылы пештің астыңғы бөлігінде гратин пісіріп, үстіңгі бөлігінде стейк пісіре аласыз.
Бөлгішті әрқашан тағам пісіруді бастамай тұрып 3-ші деңгейге салыңыз.

1-ші ұсыныс: Әр түрлі температурада пісіру

Пештің іші	Тағам	Сөренің қатары	Пісіру режимі	Температура (°C)	Жабдықтары	Уақыт (мин.)
ҮСТІҢГІ	**Мұздатылған пицца (300-400г)**	4	Конвекция режимі	200 - 220	Гриль сөресі	15-25
АСТЫҢҒЫ	**Үгілме торт (500-700г)**	1	Конвекция режимі	170 - 180	Пісіру науасы	50-60

Тағамды суық пешке салыңыз

2-ші ұсыныс: Әр түрлі пісіру режимдерін қолданып пісіру

Пештің іші	Тағам	Сөренің қатары	Пісіру режимі	Температура (°C)	Жабдықтары	Уақыт (мин.)
ҮСТІҢГІ	Тауықтың кесек еттері (400-600г)	4	Үстіңгі қызу + Конвекция	200 - 220	Қуыру сөресі + Шұңғыл таба	25 - 35
АСТЫҢҒЫ	Картоп гратині (500-1000г)	1	Конвекция режимі	170 - 180	Гриль сөресі	30 - 40

Тағамды суық пешке салыңыз

BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_KK.indd 34 2014-07-11 11:10:56

ТАҒАМДАРДЫ СЫНАҚТАН ӨТКІЗУ

EN 60350 стандарты бойынша

1. Пісіру

Тағам пісіру үшін берілген ұсыныстар, алдын ала қыздырылған пешке арналған.

Тағамның түрі	Тағамдар және ескерімдер	Сөре деңгейі	Пісіру режимі	Темп. (°C)	Пісіру уақыты, мин.
Кішкене кекстер	Пісіру науасы	3	Дәстүрлі пісіру режимі	160-180	15-25
	Шұңғыл таба + Пісіру науасы	1+4	Конвекция режимі	150-170	20-30
Майсыз қопсыма торт	Гриль сөресіне қойылған пісіру науасы (Қаптамасы баран түсті, ø 26 см)	2	Дәстүрлі пісіру режимі	160-180	20-30
Алма бәліші	Гриль сөресі + пісіру науасы + 2 торт қалыбы (қаптамасы баран түсті, ø 20 см)	1+3	Конвекция режимі	170-190	80-100
	Гриль сөресі + 2 торт қалыбы (қаптамасы баран түсті, ø 20 см)	1-көлденең қойылған	Дәстүрлі пісіру режимі	170-190	70-80

2. Гриль жасау

Үлкен гриль функциясын қолданып, бос пешті 5 минут алдын ала қыздырып алыңыз.
Бұл параметрді температураны макс. 270°C градусқа қойып қолданыңыз.

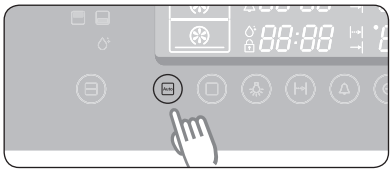
Тағамның түрі	Тағамдар және ескерімдер	Сөре деңгейі	Пісіру режимі	Темп. (°C)	Пісіру уақыты, мин.
Ақ наннан тост жасау	Гриль сөресі	5	Үлкен Гриль	270	1-ші 1-2 2-ші 1-1½
Бифбургер	Қуыру сөресі + Шұңғыл таба (аққан май-сөлді жинау)	4	Үлкен Гриль	270	1-ші 7-10 2-ші 6-9

BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_KK.indd 35 2014-07-11 11:10:56

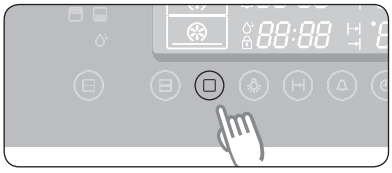
АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ПІСІРУ

Автоматты пісіру режимінде, тағам пісіру, қуыру және кондитер өнімдерін пісіру үшін 40 Автоматты бағдарламаны таңдауыңызға болады.
Үстіңгі, астыңғы және қос режимдерді орнату үшін бөлгішті салыңыз.

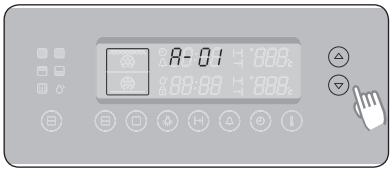
1. **Автоматты пісіру** түймешігін басыңыз.



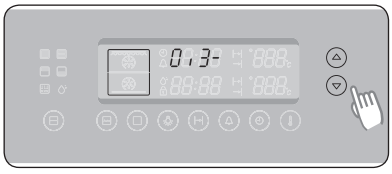
2. Қажетті функцияны **Пісіру режимін таңдау** түймешігін басып таңдаңыз.
(бір режимде бұл қадамды орындамаңыз)



3. Қажетті рецептіні **Уақыт/Температура** түймешігін басып таңдаңыз.
5 секунд күтіңіз.



4. Қажетті салмақты **Уақыт/Температура** түймешігін басып таңдаңыз.



BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_KK.indd 36 2014-07-11 11:10:56

Бір режимде қолданылатын автоматты бағдарламалар

Төмендегі кесте тағам пісіру, қуыру және кондитер өнімдерін пісіруге арналған 25 Автоматты бағдарламаны ұсынады.
Бұл бағдарламаларды пештің ішін толық пайдаланып орындауға болады.
Бөлгіш құралды әрқашан алып қойыңыз.
Кестеде тағамның мөлшері, салмағы, тиісті ұсыныстар берілген.
Пісіру режимдері мен уақыттары, сізге қолайлы болуы үшін алдын ала бағдарламаланып қойған.
Тағам пісіргенде осы нұсқаулыққа сүйенуіңізге болады. Тағамды әрқашан суық тұрған пешке салыңыз.

Жоқ	Тағам	Салмағы /кг	Жабдықтары	Сөренің қатары	Ұсыныс
1	**Мұздатылған пицца**	0,3-0,6 0,7-1,0	Гриль сөресі	2	Мұздатылған пиццаны гриль сөресінің ортасына қойыңыз.
2	**Мұздатылған чипс**	0,3-0,5 (жіңішке) 0,6-0,8 (жуан)	Пісіру науасы	2	Мұздатылған пиццаны пісіру науасына біркелкі таратып салыңыз. Бірінші параметр жіңішке француз фриін, екінші параметр жуан фриді дайындауға арналған.
3	**Мұздатылған тефтели**	0,3-0,5 0,6-0,8	Пісіру науасы	2	Мұздатылған картоп тефтелиін науаға салыңыз.
4	**Қолдан жасалған лазанья**	0,3-0,5 0,8-1,0	Гриль сөресі	3	Лазаньяны жаңадан дайындаңыз немесе алдын ала дайындалған түрін алыңыз да, өлшемі сай, қызуға төзімді ыдысқа салыңыз. Ыдысты пештің ортасына қойыңыз.
5	**Бифштекс**	0,3-0,6 0,6-0,8	Қуыру сөресі мен шұңғыл таба	4	Сиырдың тұздықталған қоң еттерін, қуыру торының үстіне қатарластыра қойыңыз. Пештен сигнал естілгеннен кейін дереу аударыңыз. Бірінші параметр жұқа бифштекстерді пісіруге, екінші параметр қалың бифштекстерді пісіруге арналған.
6	**Ростбиф**	0,6-0,8 0,9-1,1	Қуыру сөресі мен шұңғыл таба	2	Тұздықталған ростбифті қуыруға арналған торға қойыңыз. Пештен сигнал естілгеннен кейін дереу аударыңыз.
7	**Қуырылған шошқа еті**	0,6-0,8 0,9-1,1	Қуыру сөресі мен шұңғыл таба	2	Тұздықталған шошқа етін қуыруға арналған торға қойыңыз. Пештен сигнал естілгеннен кейін дереу аударыңыз.
8	**Қойдың туралған еті**	0,3-0,4 0,5-0,6	Қуыру сөресі мен шұңғыл таба	4	Қойдың кесек еттерін тұздықтаңыз. Қойдың кесек еттерін кішкене торға қойыңыз. Пештен сигнал естілгеннен кейін дереу аударыңыз. Бірінші параметр жұқа еттерге, екінші параметр қалың еттерді пісіруге арналған.

BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_KK.indd 37 2014-07-11 11:10:56

Жоқ	Тағам	Салмағы /кг	Жабдықтары	Сөренің қатары	Ұсыныс
9	**Тауықтың кесек еттері**	0,5-0,7 1,0-1,2	Қуыру сөресі мен шұңғыл таба	4	Тауық етіне май мен дәмдеуіштерді жағыңыз. Тауықтың еттерін қуыруға арналған торға қатарластыра қойыңыз.
10	**Бүтін тауық**	1,0-1,1 1,2-1,3	Қуыру сөресі мен шұңғыл таба	2	Тұтас тауық етіне май жағып, дәмдеуіштерден себіңіз. Тауық етін қуыруға арналған торға салыңыз. Пештен сигнал естілгеннен кейін дереу аударыңыз.
11	**Үйректің төс еті**	0,3-0,5 0,6-0,8	Қуыру сөресі мен шұңғыл таба	4	Үйректің төс етін дайындаңыз, қуыруға арналған торға майлы жағын төмен қаратып салыңыз. Бірінші параметр бір үйректің төсін, екінші параметр 2 үйректің қалың төс етін пісіруге арналған.
12	**Күркетауық рулеті**	0,6-0,8 0,9-1,1	Қуыру сөресі мен шұңғыл таба	4	Күркетауықтан жасалған рулетті қуыруға арналған торға салыңыз. Пештен сигнал естілгеннен кейін дереу аударыңыз.
13	**Буға пісірілген балық**	0,5-0,7 0,8-1,0	Гриль сөресі	2	Бақтақ, окунь, сибас тәрізді балықтарды шайып, тазалаңыз. Қызуға төзімді сопақ ыдысқа құйырықтары мен бастарын түйістіріп салыңыз. 2-3 ас қасық лимон шырынын қосыңыз. Қақпақпен жабыңыз.
14	**Қуырылған балық**	0,5-0,7 0,8-1,0	Қуыру сөресі мен шұңғыл таба	4	Қуыруға арналған торға балықтың басын, құйырығына түйістіріп қойыңыз. Бірінші параметр 2 балық пісіруге, екінші параметр 4 балық пісіруге арналған. Бұл бақтақ, албырт балық немесе мөңке тәрізді балықтарды тұтас пісіруге жарайтын бағдарлама.
15	**Арқан балық стейгі**	0,3-0,4 0,7-0,8	Қуыру сөресі мен шұңғыл таба	4	Арқан балықты қуыруға арналған торға салыңыз. Пештен сигнал естілгеннен кейін дереу аударыңыз.
16	**Қуырылған картоп**	0,4-0,5 0,8-1,0	Пісіру науасы	2	Картоптарды шайып, екіге бөліңіз. Зәйтүн майын жағып, дәмдеуіштерден себіңіз. Науаға біркелкі таратып салыңыз. Бірінші параметр кішкене картоптарға (әрқайсысы 100г), екінші параметр үлкен картоптарға (әрқайсысы 200г) арналған.

BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_KK.indd 38 2014-07-11 11:10:56

Жоқ	Тағам	Салмағы /кг	Жабдықтары	Сөренің қатары	Ұсыныс
17	**Қуырылған көкөніс**	0,4-0,5 0,8-1,0	Шұңғыл таба	4	Тураған кәдіш, бұрыш, баклажан, саңырауқұлақ және кішкене қызанақтарды терең табаға салыңыз. Дәмдеуіштер мен шөптерден қосып, зәйтүн майынан құйыңыз.
18	**Көкөніс гратині**	0,4-0,6 0,8-1,0	Гриль сөресі	2	Ыстыққа төзімді сопақ ыдысты қолданып көкөніс гратинін дайындаңыз. Ыдысты пештің ортасына қойыңыз.
19	**Үгілме торт**	0,5-0,6 0,7-0,8 0,9-1,0	Гриль сөресі	2	Торт қоспасын өлшемі сай келетін, май жағылған ыдысқа салыңыз.
20	**Жеміс бөліші**	0,3-0,4 (үлкен) 0,2-0,3 (тарталетка)	Гриль сөресі	2	Торт негізін жасау үшін қоспаны май жағылған ыдысқа салыңыз. Бірінші параметр жеміс қосылған бір бөлішті пісіруге, екіншісі 5-6 кішкене тарталетка дайындауға арналған.
21	**Көтеріліп піскен торт**	0,4-0,5 (орташа) 0,2-0,3 (кішкене)	Гриль сөресі	2	Қамырды қара, сопақ темір қалыпқа салыңыз. Бірінші параметр Ø 26см, екінші параметр кішкене Ø 18см қалыпқа арналған.
22	**Булочка**	0,5-0,6 0,7-0,8	Гриль сөресі	2	Қоспаны 12 булочкаға арналған қара темір қалыптарға салыңыз. Бірінші параметр кәдімгі булочкаға, екінші параметр үлкен булочкалар пісіруге арналған.
23	**Нан**	0,7-0,8 (ақ) 0,8-0,9 (еленбеген ұн)	Гриль сөресі	2	Қамырды өндіруші нұсқауларына сай дайындап, қара, темір, тік төртбұрышты ыдысқа салыңыз (ұзындығы 25 см). Бірінші параметр ақ нанға (0,7-0,8кг), екінші параметр егелмеген ұннан жасалған нанға (0,8-0,9кг) арналған.
24	**Үй пиццасы**	1,0-1,2 1,3-1,5	Пісіру науасы	2	Пиццаны науаға салыңыз. Пиццаның салмағы оның толтырмасына қарай, мысалы соус, көкөністер, ветчина және ірімшіктің салмағына қарай анықталады. 1-ші Параметр (1,0-1,2 кг) жұқа пиццаға және 2-ші Параметр (1,3-1,5 кг) көп толтырмасы бар пиццаға арналған.
25	**Ашыған қамыр Ашу**	0,3-0,5 0,6-0,8	Гриль сөресі	2	Бірінші параметр пицца қамырын ашыту үшін ұсынылады. Екінші параметр торт пен нан қамырын ашытуға сай келеді. Үлкен дөңгелек, қызуға төзімді ыдысқа салып, таспамен жабыңыз.

BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_KK.indd 39 2014-07-11 11:10:57

Үстіңгі режимде қолданылатын автоматты бағдарламалар

Төмендегі кесте тағам пісіру, қуыру және кондитер өнімдерін пісіруге арналған 5 Автоматты бағдарламаны ұсынады.
Кестеде тағамның мөлшері, салмағы, тиісті ұсыныстар берілген.
Пісіру режимдері мен уақыттары, сізге қолайлы болуы үшін алдын ала бағдарламаланып қойған.
Тағам пісіргенде осы нұсқаулыққа сүйенуіңізге болады. Тағамды әрқашан суық тұрған пешке салыңыз.

Жоқ	Тағам	Салмағы/кг	Жабдықтары	Сөренің қатары	Ұсыныс
1	**Мұздатылған булочка**	0,2-0,3 0,4-0,5	Гриль сөресі	4	Мұздатылған булочканы торға таратып салыңыз.
2	**Мұздатылған пицца**	0,1-0,2 0,3-0,4	Гриль сөресі	5	Мұздатылған пиццаны гриль сөресінің ортасына қойыңыз.
3	**Мұздатылған пицца тісбасары**	0,2-0,3 0,4-0,5	Гриль сөресі	5	Пицца тісбасарын гриль сөресіне қатарластыра салыңыз.
4	**Мұздатылған балық етінен жасалған таяқшалар**	0,2-0,3 0,4-0,5	Пісіру науасы	5	Балық етінен жасалған таяқшаларды пісіру науасына таратып салыңыз. 0,2-0,3кг салмақты 10дана, 0,4-0,5кг салмақты 15дана үшін қолдану ұсынылады. Сигнал естілгеннен кейін аударыңыз.
5	**Мұздатылған чипс**	0,4-0,5 0,6-0,7	Пісіру науасы	5	Мұздатылған чипстарды пісіру науасына таратып салыңыз. Бірінші параметр жіңішке француз фриін, екінші параметр чипстарды дайындауға арналған. Қуыру үшін қолданылатын қағазды пайдаланыңыз. Сигнал естілгеннен кейін аударыңыз.

BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_KK.indd 40 2014-07-11 11:10:57

Астыңғы режимде қолданылатын автоматты бағдарламалар

Төмендегі кесте тағам пісіру, қуыру және кондитер өнімдерін пісіруге арналған 5 Автоматты бағдарламаны ұсынады.
Кестеде тағамның мөлшері, салмағы, тиісті ұсыныстар берілген.
Пісіру режимдері мен уақыттары, сізге қолайлы болуы үшін алдын ала бағдарламаланып қойған.
Тағам пісіргенде осы нұсқаулыққа сүйенуіңізге болады.
Егер пешті алдын ала қыздыру ұсынылмаса, тағамды суық пешке салыңыз.

Жоқ	Тағам	Салмағы/кг	Жабдықтары	Сөренің қатары	Ұсыныс
1	**Мұздатылған арқан балық ашыған қамырға оралған**	0,2-0,3 0,5-0,6	Пісіру науасы	1	Қуыру үшін қолданылатын қағазды пайдаланыңыз. 2данасын (0,2-0,3кг) қатарластыра салыңыз немесе 4данасын (0,5-0,6кг) пісіру науасына екі қатарға салыңыз.
2	**Үйде жасалған Киш**	0,5-0,6 (кішкене) 0,9-1,0 (үлкен)	Гриль сөресі	1	Астыңғы пешті 210 ˚C градусқа дейін Астыңғы қызуды + конвекция режимін қолданып сигнал естілгенше алдын ала қыздыруды ұсынамыз. Қара, темір пісіру қалыбын қолданыңыз. Алдын ала қыздырып болғаннан кейін гриль сөресінің ортасына қойыңыз. Бірінші параметр үшін Ø 18 см қалыпты, екінші параметр үшін Ø 26 см қалыпты қолданыңыз.
3	**Үй пиццасы**	0,2-0,6 0,8-1,2	Пісіру науасы	1	Қуыру үшін қолданылатын қағазды пайдаланыңыз. Пиццаға арналған дөңгелек қалыпқа 0,2-0,6кг, төртбұрыш пісірме табаққа 0,8-1,2кг салыңыз.
4	**Булочка**	0,5-0,6 0,7-0,8	Гриль сөресі	1	Қоспаны 12 булочкаға арналған қара темір қалыптарға салыңыз.
5	**Жеміс толтырылған, ашымаған қамыр**	0,2-0,3 0,4-0,5	Пісіру науасы	1	Жеміс толтырылған, ашымаған қамырдан жасалған 4 кондитер өнімін, пісіруге арналған қағаз төсеп, пісіру науасына екі қатарға салыңыз. Бірінші параметрді 4кішкене кондитер өнімін (0,2-0,3кг), екінші параметрді 4 үлкен (0,4-0,5кг) кондитер өнімін пісіру үшін қолданыңыз.

BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_KK.indd 41 2014-07-11 11:10:57

Қос режимде қолданылатын автоматты бағдарламалар

Қос режим бойынша автоматты пісіру функциясын қолдану үшін әуелі бөлгішті пешке салыңыз.
Төмендегі кесте қос режим бойынша тағам пісіру, қуыру және кондитер өнімдерін пісіруге арналған 5 Автоматты бағдарламаны ұсынады.
Бұл бағдарламаларды қолдану арқылы негізгі мәзір мен тағам қосымшасын немесе негізгі мәзір мен десертті қатар пісіре аласыз.
Кестеде тағамның мөлшері, салмағы, тиісті ұсыныстар берілген.
Пісіру режимдері мен уақыттары, сізге қолайлы болуы үшін алдын ала бағдарламаланып қойған. Пісірген кезде ұсыныстарға сүйеніңіз. Тағамды әрқашан суық тұрған пешке салыңыз.

Жоқ	Пештің іші	Тағам	Салмағы/кг	Жабдықтары	Сөренің қатары	Ұсыныс
1	үстіңгі	**Тауықтың кесек еттері**	0,3-0,5 0,8-1,0	Қуыру сөресі мен шұңғыл таба	4	Тауық етіне май мен дәмдеуіштерді жағыңыз. Терісі бар кесектерді тордың үстіне терісі бар жағын жоғары қаратып салыңыз.
	астыңғы	**Картоп гратині**	0,4-0,6 0,8-1,0	Гриль сөресі	1	Қызуға төзімді ыдысты қолданыңыз. Гриль сөресінің ортасына салыңыз.
2	үстіңгі	**Қуырылған көкөніс**	0,4-0,5 0,7-0,8	Шұңғыл таба	4	Кәдіш, бұрыш, пияз, саңырауқұлақ, фенхель, баклажан және қызанақ тәрізді туралған көкөністерді шұңғыл табаға таратып салыңыз. Зәйтүн майынан жағып, дәмдеуіштерден себіңіз.
	астыңғы	**Пицца наны**	0,1-0,2 0,3-0,4	Пісіру науасы	1	Пицца нанын науаға төселген қағаздың үстіне салыңыз.

BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_KK.indd 42 2014-07-11 11:10:57

Жоқ	Пештің іші	Тағам	Салмағы/кг	Жабдықтары	Сөренің қатары	Ұсыныс
3	үстіңгі	**Қуырылған балық**	0,3-0,5 0,6-0,8	Қуыру сөресі мен шұңғыл таба	4	Бақтақ, табан балық, албырт балық немесе мөңке тәрізді балықтарды шайып, лимон шырынын қосып, шөп және дәмдеуіштерден қосыңыз. Картоптың қабығына зәйтүн майын жағып, дәмдеуіштерден себіңіз. Қуыруға арналға торға қойыңыз.
	астыңғы	**Картоп таяқшалары**	0,3-0,4 0,5-0,6	Пісіру науасы	1	Картоптарды шайып, тазалаңыз. Оларды тураңыз, кішкене картоптарды екіге бөліңіз. Зәйтүн майынан жағып, дәмдеуіштерден себіңіз.
4	үстіңгі	**Үйрек төсін қуыру**	0,3-0,5 (1-2 жұқа) 0,6-0,8 (2 қалың)	Қуыру сөресі мен шұңғыл таба	4	Тұздықталған үйрек төстерінің майлы жағын жоғары қаратып қуыруға арналған торға қойыңыз. Бірінші параметр бірқалыпты үйрек төсін (0,3 кг), екінші параметр 2 үйрек төсін (әрқайсысы 0,4 кг) пісіруге арналған.
	астыңғы	**Пісірілген алма**	0,4-0,5 0,9-1,0	Гриль сөресі	1	Алмаларды шайып, өзектерін алып, марципан немесе мейіз толтырыңыз. Дөңгелек, қызуға төзімді ыдысқа салыңыз.
5	үстіңгі	**Булочка**	0,5-0,6 0,7-0,8	Гриль сөресі	4	Қоспаны 12 булочкаға арналған қара темір қалыптарға салыңыз.
	астыңғы	**Үй пиццасы**	0,2-0,6 0,8-1,2	Пісіру науасы	1	Пиццаға арналған дөңгелек темір қалыпқа 0,2-0,6г, төртбұрыш пісірме табаққа 0,8-1,2кг салыңыз. Қуыру үшін қолданылатын қағазды пайдаланыңыз.

BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_KK.indd 43 2014-07-11 11:10:57

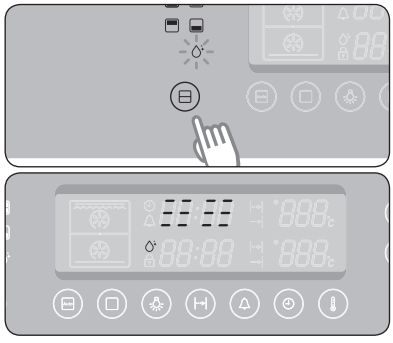
тазалау және күтім көрсету

БУМЕН ТАЗАЛАУ

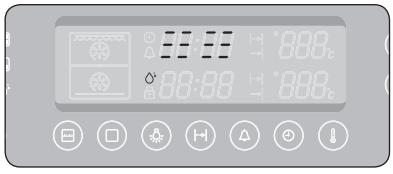
1. Пештің керек-жарақтарын түгел алыңыз.
2. 400 мл (3/4 пинта) суды бос тұрған пештің табанына құйыңыз. Кәдімгі суды қолданыңыз, тазартылған суды қолданбаңыз.
3. Пештің есігін жабыңыз.

⚠ **Абай болыңыз**: Бумен тазалау жүйесін пеш бөлме температурасына дейін әбден салқындағанда ғана қосуға болады. Бұлай болмаған жағдайда пешті әбден суытып алыңыз.

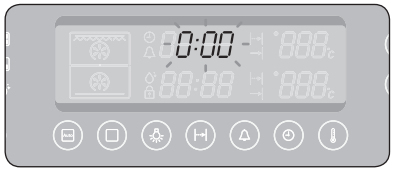
4. Бумен тазалау үшін **Бөлікті таңдау** түймешігін басып, 5сек. күтіңіз. “ ” жыпылықтайды.



5. Біраз уақыт өткеннен кейін, қыздырғыш жұмыс істеуін тоқтатады да, оның шамы жанған қалпы қалады.

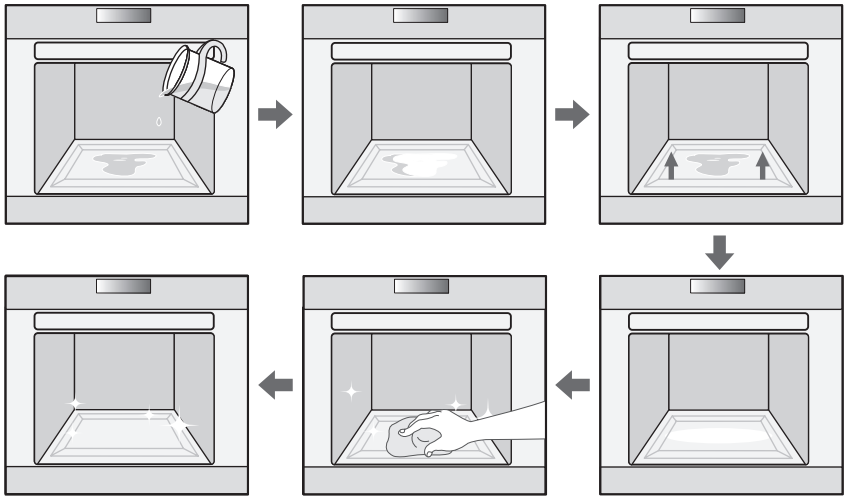


6. Жұмыс істеп болғаннан кейін, бейнебет жыпылықтап, сигнал естіліп жұмыстың аяқталғанын білдіреді.



7. Жұмысты аяқтау үшін **Қуатты Қосу/ Сөндіру** түймешігін басып, пештің ішін тазалаңыз.

BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_KK.indd 44 2014-07-11 11:10:57



Бумен тазалау режимін сөндіргеннен кейін

- Бумен тазалау үрдісі аяқталмай тұрып пешті ашар кезде абай болыңыз; пештің табанындағы су ыстық.
- Пештің ішінде қалған суды ешқашан ұзақ уақыт, әсіресе түні бойы қалдырып қоймаңыз.
- Пештің есігін ашыңыз да, қалған суды жөкеге сіңіріп алыңыз.
- Жуғыш затқа матырылған жөкені, жұмсақ шөткені немесе нейлон қырғышты қолданып пештің ішін тазалаңыз. Қатып қалған қоқысты нейлон жөкемен тазалаңыз.
- Әк қалдықтарын сірке суына матырылған шүберекпен тазалауға болады.
- Таза сумен тазалап, жұмсақ шүберекпен (пеш есігінің тығыздағышының астын сүртуді ұмытпаңыз) құрғатыңыз.
- Егер пеш қатты ластанып кетсе, суығаннан кейін тазалау жұмысын қайта қайталауға болады.
- Егер пеш, мысалы гриль жасау немесе қуыру режимдерінен кейін қатты майланып кетсе, тазалау функциясын іске қоспай тұрып, жуғыш затты қатып қалған қоқысқа сіңіре ысқылаңыз.
- Тазалап болғаннан кейін пештің ішкі эмаль қаптамасын әбден кептіру үшін, есікті 15° бойынша ашыңыз.

BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_KK.indd 45 2014-07-11 11:10:58

ЖЫЛДАМ КЕПТІРУ

1. Пештің есігін шамамен 30° келтіріп ашыңыз.
2. **Бөлікті таңдау** түймешігін басып бір режимді таңдаңыз.
3. **Пісіру режимін таңдау** түймешігін басыңыз.
4. Конвекция режимін таңдау үшін **Уақыт/Температура** түймешігін басыңыз.
5. Пісіру уақытын шамамен 5 минутқа, температураны 50 °C градусқа қойыңыз.
6. Осы әрекеттің соңында пешті сөндіріңіз.

⚠ **ЕСКЕРТУ**: Жоғары қысымдағы сумен тазалайтын немесе бумен тазалайтын құрылғыларды қолданбаңыз.

ПЕШТІҢ КАТАЛИТТІ ЭМАЛЬ ҚАБАТЫ (ОПЦИЯ)

Корпустың қара сұры каталитті эмальмен қапталған, алмалы қақпағының беткі қаптамасына, конвекция арқылы қыздырған кезде май жиналып, таралуы мүмкін. Бұндай қоқыстар пешті 200 °C және одан жоғары температурада, мысалы пісіру немесе қуыру кезінде қыздырғанда жанып кетеді. Температура неғұрлым жоғары болса, қоқыс соғұрлым тез жанады.

1. Пештің керек-жарақтарын түгел алыңыз.
2. Пештің ішкі беттерін, қолмен тазалау тарауында көрсетілген нұсқаулар бойынша түгел тазалаңыз.
3. Пешке астыңғы және үстіңгі қыздыру параметрін орнатыңыз.
4. Қызу параметрін 250 °C градусқа қойыңыз.
5. Пешті шамамен 1 сағат қосып қойыңыз. Уақыт шамасы, пештің қаншалықты ластанғанына байланысты. Қалған қалдықтар, кейін пешті жоғары температура бойынша қолданған кездері біртіндеп жойылады.

ПЕШТІҢ СЫРТЫ

⚠ **ЕСКЕРТУ**: Тазалар алдында пештің салқын тұрғанын тексеріп алыңыз.

- Пештің іші мен сыртын тазалау үшін, шүберек пен жұмсақ жуғыш затты немесе сабынды суды қолданыңыз.
- Ас үй қағазымен немесе құрғақ сүлгімен құрғатыңыз.
- Қатты жөкені, жеміргіш немесе түрпілі құралдарды қолданбаңыз.

Алдыңғы жағы тоттанбайтын темірден жасалған пештер

- Темір жөкені, түрпілі жөке немесе жеміргіш заттарды қолданбаңыз. Бұлар пештің қаптамасын бүлдіруі мүмкін.

Алдыңғы жағы алюминий пештер

- Табақты жұмсақ таза шүберекпен немесе микроталшықтан жасалған шүберекті және терезеге арналған жұмсақ жуғыш затты қолданып баппен тазалаңыз.

ПЕШТІҢ ІШКІ ЖАСАҚТАМАСЫ

- Есіктің тығыздағышын қолмен тазаламаңыз.
- Түрпілі тазалағыштарды немесе тазалағыш жөкелерді қолданбаңыз.
- Пештің эмаль қаптамасын бүлдіріп алмас үшін, пешке арналып сатылатын жуғыш заттарды қолданыңыз.
- Қатып қалған қоқысты тазалау үшін арнаулы пеш тазалағышты қолданыңыз.

КЕРЕК-ЖАРАҚТАРЫ

Пісіруге арналған барлық қалыптарды және керек-жарақтарды әр қолданып болған сайын жуып, ас бөлмеге арналған сүлгімен құрғатыңыз. Оңай тазалау үшін жылы, әрі сабынды суға 30 минут жібітіп қойыңыз.

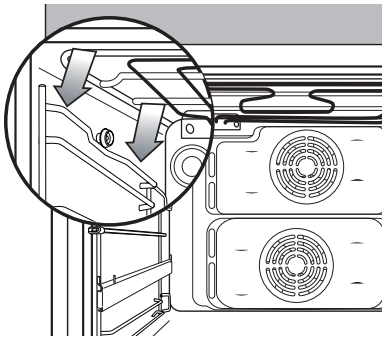
BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_KK.indd 46 2014-07-11 11:10:58

СЫРҒЫТПА ЖОЛДАР

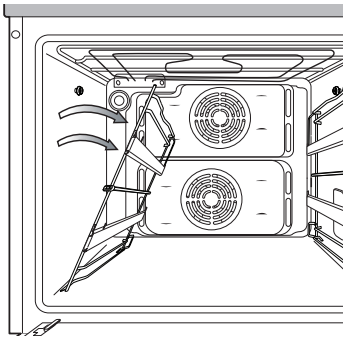
Пештің ішін тазалау үшін, екі жақтағы сырғытпаларының екеуін де алу керек.

Қабырғалық сырғытпаларды алу

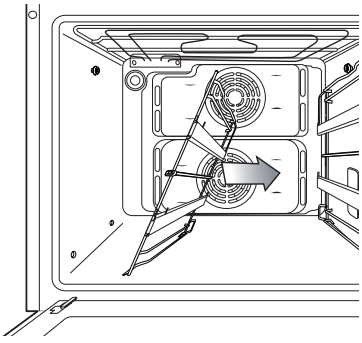
1. Бүйірлік сырғытпаның үстіңгі жағының ортасын басыңыз.



2. Бүйірлік сырғытпаны шамамен 45 º градусқа айналдырыңыз.



3. Бүйірлік сырғытпаны астыңғы екі тесіктен тартып шығарыңыз.



Қайта орнату: 1,2-ші және 3-ші қадамдарды кері ретпен орындаңыз.

BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_KK.indd 47 2014-07-11 11:10:58

көпілдік және қызмет көрсету

ЖИІ ҚОЙЫЛАТЫН СҰРАҚТАР ЖӘНЕ АҚАУЛЫҚТЫ ТҮЗЕТУ

Егер пеш қызбаса не істеуім керек?

Төмендегі қадамдардың бірі осы мәселені шешуге көмектесетін-көмектеспейтінін тексеріңіз:

- Пеш іске қосылмай тұруы мүмкін. Пешті іске қосыңыз.
- Сағат орнатылмай тұруы мүмкін. Сағатты орнатыңыз (“Сағатты қою” тарауын қараңыз).
- Қажетті параметрлердің орнатылғанына көз жеткізіңіз.
- Үйдегі сақтандырғыш жанып кетуі немесе айырып-қосқыш іске қосылып кетуі мүмкін. Сақтандырғышты ауыстырыңыз немесе желіні қайта орнатыңыз. Бұндай жағдай қайта орын алса, уәкілетті электр маманына хабарласыңыз.

Пештің функциясы мен температурасы орнатылса да, пеш қызбаса не істеуім керек?

Ішкі электр қосылымында ақау бар болуы мүмкін. Жергілікті қызмет көрсету орталығына телефон шалыңыз.

Ақаулық коды көрсетіліп, пеш қызбай тұрса не істеуім керек?

Осы нұсқаулықтың 50-ші бетіндегі кестеге қараңыз.

Уақыт бейнебеті жыпылықтаса не істеуім керек?

Тоқ сөніп қалған. Сағатты орнатыңыз (“Сағатты қою” тарауын қараңыз).

Пештің шамы жанбаса не істеуім керек?

Пештің шамында ақау бар. Пештің жарықтама шамын ауыстырыңыз (“Шамды ауыстыру” тарауын қараңыз).

Пештің желдеткіш параметрі орнатылмаса да, іске қосылып кетсе не істеуім керек?

Пештің желдеткіші, пешті қолданғаннан кейін пеш салқындағанша жұмыс істеп тұра береді. Желдеткіш пеш суығаннан кейін де жұмыс істей берсе, жергілікті қызмет көрсету орталығына телефон шалыңыз.

BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_KK.indd 48 2014-07-11 11:10:58

АҚАУЛЫҚ ЖӘНЕ ҚАУІПСІЗДІК КОДТАРЫ

Асқын кернеуден қорғау	Негізгі функциялары	Шешімі
E-2[*1)]	**ТЕМП. СЕНСОРЫНЫҢ АҚАУЫ**	Жергілікті SAMSUNG қызмет көрсету орталығына телефон шалыңыз.
S-01	**АВТОМАТТЫ СӨНДІРУ** Пеш орнатылған температура бойынша ұзақ уақыт жұмыс жасаған.	Пешті сөндіріп, тағамды алыңыз. Пешті қайта қолданар алдында суытып алыңыз.
-SE- **E-0**[*2)]	Ақаулық коды пеш нашар жұмыс жасағандықтан және қауіпсіздікке қатысты мәселе орын алғандықтан көрсетілуі мүмкін. Пешті қолдануды дереу тоқтатыңыз.	Егер -SE- хабары, ешбір түймешікті қатты баспай немесе түймешікті басып ұстамай тұрғанда кенет көрсетілсе, жергілікті Samsung қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
-dE-	**БӨЛГІШ САЛЫНБАҒАН** Бөлгіш дұрыс қолданылмаған. ‘Бөлгіш режимін орнату’ (14-ші бет) тарауын қараңыз.	Үстіңгі режим, қос режим және астыңғы режимдерді қолданғанда бөлгішті салу керек, бір режим қолданылған кезде бөлгішті қолданбау керек.
-UP-	**АСҚЫН КЕРНЕУДЕН САҚТАУ (АКС)** Бұл функция құрылғыны кернеудің ауытқуынан сақтайды. Асқын кернеу сигналды іске қосады және “-UP-“ хабары көрсетіледі, Қыздырғыш, шам, конвекция қозғалтқышы және істік функциялары ажырайды.	Кернеу қалыпқа келген кезде, Асқын кернеуден сақтау (АКС) автоматты түрде ажырайды да, пеш қалыпты жұмыс режиміне ауысады. Асқын кернеуден сақтау (АКС) функциясы пісіру үрдісін кідіртеді.

*1) барлық нөмірлерге қатысты
*2) барлық нөмірлерге қатысты

Кернеу қалыпты деңгейден төмен болса қыздыру уақыты ұзарып, “E-08” хабары көрсетілуі мүмкін. Қызмет көрсету орталығына хабарласпай тұрып, осы режимдегі пісіру режимінің алдын ала қыздыру циклімен бірге орындалатынына көз жеткізіңіз.
Ақаулық коды қайта көрініс бермесе, пешке тағамды салар алдында температураны орнату үшін пешті алдын ала қыздыру қажет болмауы мүмкін.

BQ2D7G044,NV70F57,NV66F57 Series_BWT_DG68-00269Y-07_KK.indd 49 2014-07-11 11:10:58

ескертпе

Қалыпты жағдайда
қолдануға арналған
Қолдану мерзімі: 7 жыл

	Символ Кедендік одақтың 005/2011 техникалық регламентіне сәйкес қолданылады және осы өнімнің қаптамасын екінші рет пайдалануға арналмағанын және жоюға жататынын көрсетеді. Осы өнімнің қаптамасын азық-түлік өнімдерін сақтау үшін пайдалануға тыйым салынады.
	Символ қаптаманы жою мүмкіндігін көрсетеді. Символ сандық код және/немесе әріп белгілері түріндегі қаптама материалының белгісімен толықтырылуы мүмкін.

ескертпе

Өндіруші : Samsung Electronics Co., Ltd /
Самсунг Электроникс Ко., Лтд

Өндірушінің мекенжайы :
(Маетан-донг) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-си,
Гйонгги-до, Корея, 443-742

Зауыттың мекенжайы :
20230 313 Моо 1, Сухафибан 8 Роад, Срирача
Индастри Парк, Т. Бунг А. Срирача, Чонбури, Тайланд

Өнімнің өндірілген жердің атауы : Тайланд

Импорттаушы :
«SAMSUNG ELECTRONICS CENTRAL EURASIA»
(САМСУНГ ЭЛЕКТРОНИКС ЦЕНТРАЛЬНАЯ ЕВРАЗИЯ)
ЖШС: Қазақстан Республикасы, 050059, Алматы қ.,
Медеу ауданы, Әл-Фараби д-лы, 36-үй, 3, 4-қабат

“SAMSUNG ELECTRONICS CENTRAL EURASIA”
(САМСУНГ ЭЛЕКТРОНИКС ЦЕНТРАЛЬНАЯ ЕВРАЗИЯ)
Республика Казахстан, 050059, г. Алматы, Медеуский
район, пр. Аль-Фараби, д. 36, 3, 4 этажи

Сұрақтар немесе ұсыныстар пайда болған жағдайда төмендегі телефондаға хабарласыңыз

Мемлекет	Телефон	Желідегі мекені
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500(GSM: 7799, VIP care 7700)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	
KYRGYZSTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/kz_ru/support
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/support
MONGOLIA	7-495-363-17-00	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support (Russian)

DG68-00269Y-07